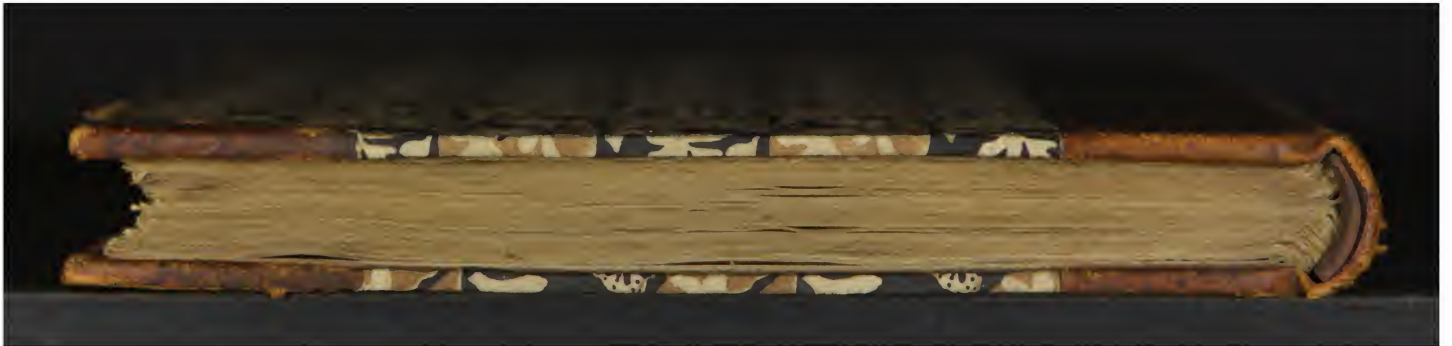




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
Magl. A.6.48







Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
Magl. A.6.48





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
Magl. A.6.48



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.  
Images reproduced by courtesy of the Biblioteca Nazionale Centrale di  
Firenze.  
Magl. A.6.48



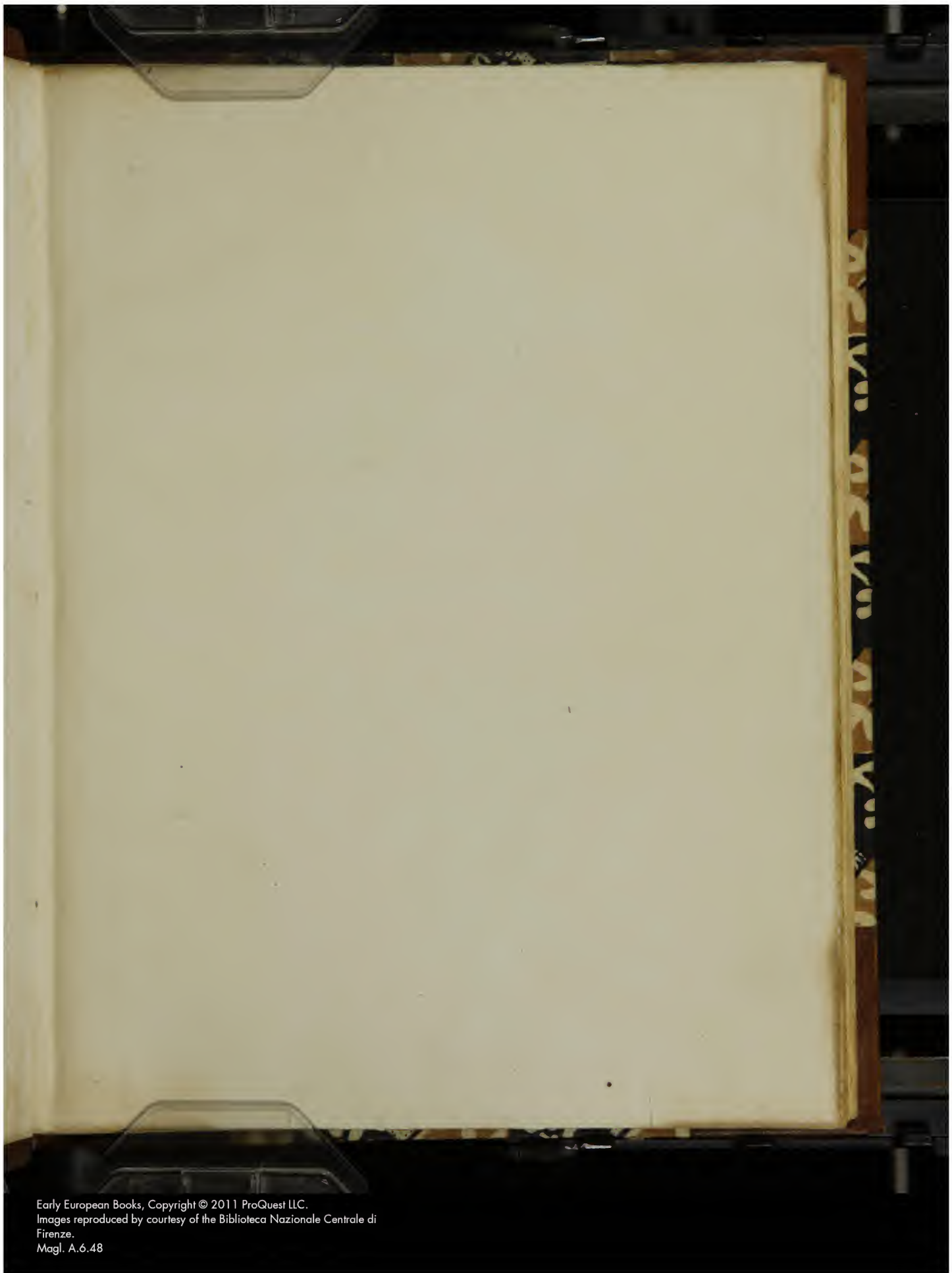
INCUNABULI

A

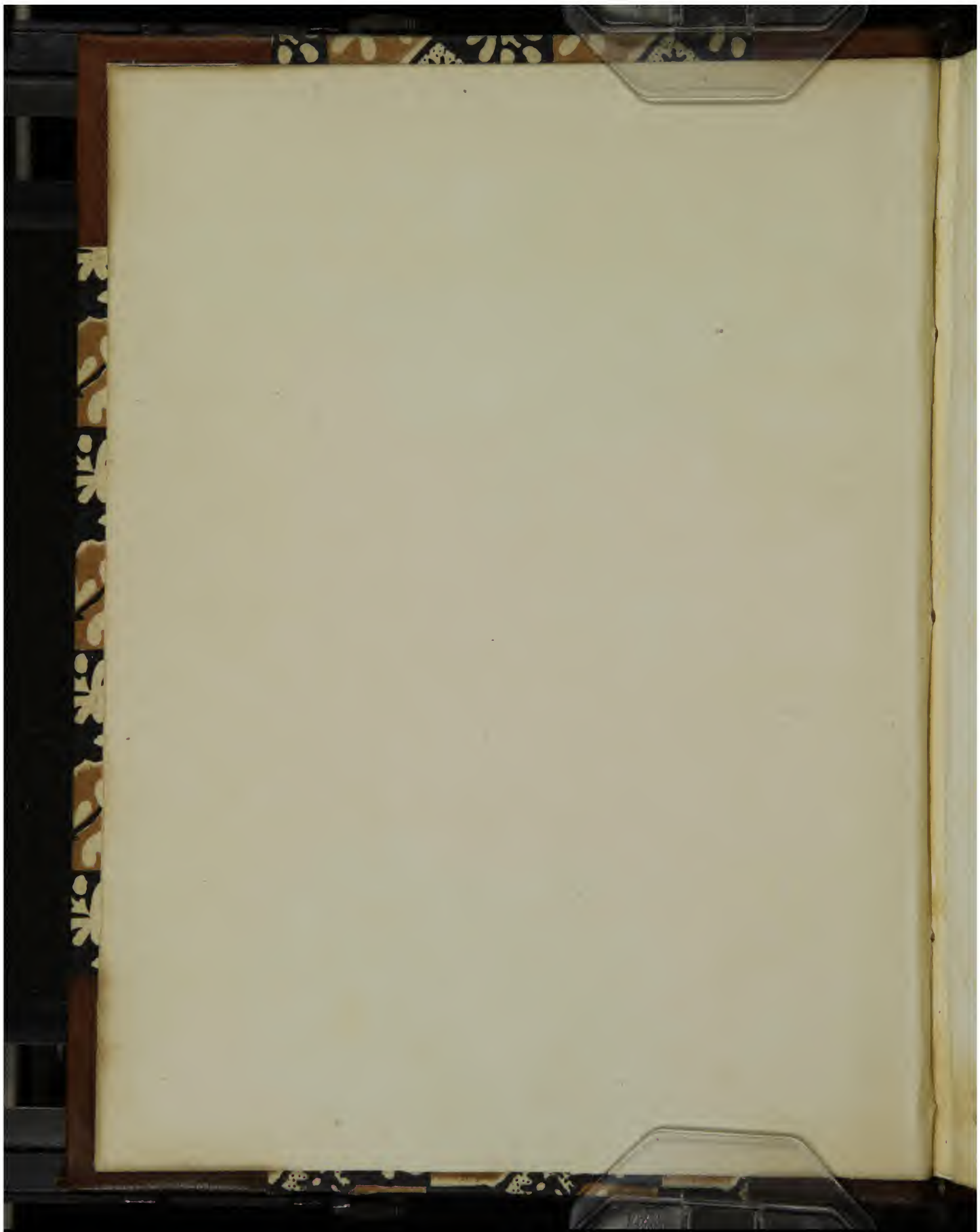
6

48

Biblioteca Nazionale  
Centrale - Firenze







A. 6. 68

X X I.

PLATINA

Libro de...

de...





Platina, della honesta voluptate et  
valetudine Libro X. in 4.º Venezia 1487. Senza nome di Stampatore.

Nelle Dispartizioni Vossiane dell' Apostolo Zeno, della pag. 242. fino alla pag. 256.

Lungamente si parla del Platina, e dell'opera  
sua. Molti sbagli e del Vossio, e del Baile,  
e da altri eruditi messi intorno a  
questa opera. Dirò soltanto che l'autore  
è Bartolommeo Platina che fu della  
famiglia Sacchi, che nacque in Platyna,  
volgarmente detta Piodena nel (remonese).  
Inganna il Vossio nel credere che il noto  
Epigramma di risotto di questo Trattato del  
Platina fuo del Lannavero, mentre egli è  
d'un certo Pier Barozzi che fu vescovo  
di Belluno e di Padova, nel quale Epi-  
gramma si taccia il Platina di Plagiario  
per aver tolto <sup>questi</sup> Epigrammi ad un certo Ippolito  
Naci d'Amelia Cavalier Gerusalemmano.  
Altri errori nascono intorno al titolo di questo  
libro come più vedesi lo Zeno al citato luogo.  
Medione è la nostra Edizione, ignota per altro  
a tutti i Bibliografi. Bianca e la prima  
staccata, a tergo della quale comincia  
la Tavola dei Capitoli a due colonne e con-  
tinua la stessa staccata. ~~Si comincia~~ <sup>comincia</sup> la  
Lettera che è paginata con numeri arabi,  
col suo registro ed arriva fino al numero  
delle pagine 74. Il carattere è semigotico  
colle iniziali majuscole ed alcune stampate  
in legno [A tergo della pag. 73. vi è la  
sottoscrizione  
Qui finisce Platina di li. Olsonij Stam-  
pator in Venezia nel anno del Signore. MCCCC  
LXXXVII. a dì 15. de Decembrio.  
Baglia il Mistaine alla pag. 4059 del Tom. 1.  
de suoi chinal. Typis. a suppone che la prima  
Edizione di questo libro sia quella, in cui tace  
Auzig (Cordal del D. Kedi.) impressis et ex pressis]

comincia l'opera colla  
Prefazione con cui dedica l'opera  
ad lo Amplissimo e doctissimo Signor  
B. cioè Bartolommeo Ravanello. Di  
Santo Clemente papa e Cardinale.  
nel quale per l'apologia contro coloro  
che a questo condannato d'aver scritto  
questa nefanda opera e dedicata  
ad un gravissimo Cardinale.

1. Gerard de Flaudria f. 1480. in 4.º  
mentre nella libreria de PP. di S. Francesco  
della vigina in Venezia si conserva quella  
del 1475. Idibij Junij Duce Indulto  
Petro Mocconico in fol. piccolo.





- Ep. my -

A. 6. 48  
5

fe sendi a mot boz hoaf s. aug<sup>ny</sup> et Cardo  
masso morit<sup>o</sup> dno dno d. 20ij et  
men<sup>o</sup> maij

ad is il finio is 24 ab In Car<sup>o</sup> feat meste  
il moz fabro de scarlino sicuti lab<sup>o</sup> d. 3. aug<sup>no</sup>  
balp<sup>o</sup> el scarlino feat aug<sup>no</sup> In il<sup>o</sup> s. uen  
Et fusi domjela. Et ad. 4. poi il finio anno  
d. 1000 q<sup>o</sup> 150. modo amago Ele nabo mde  
mone feat dagupine por sop. Somp<sup>o</sup> Et In  
Sicmo. Sue por p sonat mde. Jho per In p  
Sua peate exmper Jind<sup>o</sup> Jfra. die li uen<sup>o</sup> d.  
dub In fude d. 3a te d. 10

Amico mio qua





**I**n comicia la tauola di le viuande fructi sapori e magnari di diuer-  
si paesi che sonno anoradi p ordine in diece libri di platina.

**L**ibro primo.

Prohemio. in car. prima.

Bil lo elligere il loco ad bitare. c. 2.

Bila exercitatioe bil corpo i car. 2.

Bila cena in carthe 3.

Bil zuocho e piacere in carthe 3.

Bil somno in carte

Percher agioe sia da dormire i. c. 3.

Bil concubito in carthe. 3.

Quello che sia da fare: quando dal

concubito te leuarai: in carthe 4.

Bila exercitatioe dopo il sono. c. 4.

Quello che sia da obseruare i vita

ala voluptate in carte 4.

Bil cuocho: in carte 5.

Bil preparare la tauola in car. 5.

Bil sale in carthe 5.

Bil pane in carthe 5.

Bile pince in carte 6.

Quello che sia da mangiare nanti

pasto in carthe 6.

Bile ceriese in carthe 6.

Bili fusini in carthe 6.

Bile more in carthe 6.

Bili meloni in carthe 7.

Bili cucumeri in carthe 7.

Bili crisomali cioe armelini i. c. 7.

Bili fichi in carthe 7.

**L**ibro secundo. in car. 8.

Bili malhe: cioe pemi in carthe 8.

Bili peri in carthe 8.

Bila rua in carthe 9.

Bili pomi granati i carthe 9.

Bili codogni: in carthe 10.

Bil citrone: in carthe 10.

Bili dactili in carthe 11.

Bila nespula: in carthe 11.

Bile sorbule in carthe 11.

Bila cornola: in carthe 11.

Bil persicho: in carthe 12.

Bil olio: in carthe 12.

Bila miele: in carthe 13.

Bil zucharo in carthe 13.

Bil lacte: in carthe 13.

Bil caseo in carthe 14.

Bila recocta in carthe 14.

Bil butiro: in carthe 14.

Bil ouo: in carthe 14.

Bila succidina: cioe carne porcina

salata in carthe 15.

Bil liqme: cioe grasso liqdo in car. 15.

Bil omento: in carthe 15.

Bil abdomine: cioe grasso dila pa

cia in carthe 16.

Bil aceto: in carthe 16.

Bil acoze: cio acresta in carthe 16.

**L**ibro tercio: in carthe. 16

Bile mandule: in carthe 17.

Bila nocella: in carthe 17.

Bili pignoli: in carthe 17.

Bile castagne: in carthe 17.

Bili siliqui: cioe carobe in car. 17.

Bili pistachii: in carthe 17.

Bil penere: in carthe 18.

Bil gariophilo: in carthe 18.

Bil cinamomo: in carthe 18.



9.	Bil giengero: in carthe	18.	the	24.
10.	Bila noce muscata: in carthe	18.	Bil apparecchio dila endiuia i car-	
10.	Bil giafrano: in carthe	18.	the	24.
11.	Bile acrimonie: z prima dil aglio i	18.	Bil apparecchio dila buglosa in car-	
11.	carthe	18.	the	25.
11.	Bile cepole: in carthe	19.	Bil apparecchio dil pandodopo in	
11.	Bil bulbi: in carthe	19.	carthe	25.
11.	Bil porro: in carthe	19.	Bil apparecchio dila pucinagie in	
11.	Bil fin ochi: in carthe	20.	carthe	25.
12.	Bil elchumino: in carthe	20.	Bil apparecchio dil rosmarino in	
12.	Bil anexo: in carthe	20.	carthe	25.
13.	Bil papauere: in carthe	20.	Bil apparecchio dila malua in car-	
13.	Bil coriandro: in carthe	20.	the	25.
13.	Bila menta: in carthe	20.	Bil apparecchio dila Intibi in car-	
14.	Bile po: in carthe	21.	the	26.
14.	Bil cerpillo: in carthe	21.	Bil apparecchio dila saxifragia in	
14.	Bil pulzuolo: in carthe	21.	carthe	26.
14.	Bil cardui: in carthe	21.	Bil apparecchio dila pinpinella in	
14.	Bila salma: in carthe	21.	carthe	26.
15.	Bil occino: cioe basilicho i car.	21.	Bil apparecchio dila acetosa i car-	
15.	Bila ruta: in carthe	21.	the	26.
15.	Bila eruca: in carthe	22.	Bil apparecchio dila sparsi in car-	
15.	Bil nasturcio: in carthe	22.	the	26.
16.	Bila timbra: cioe satoreia i car.	22.	Bil apparecchio di bruscaudi in	
16.	Bila nepita: in carthe	22.	carthe	26.
16.	Bil aneto: in carthe	22.	Bil apparecchio dila cappari in car-	
16.	Bil thimo: in carthe	22.	the	27.
17.	Bil origano in carthe	23.	Bila Cariota z pastinagia in car-	
17.	Bil cerisolo in carthe	23.	the	27.
17.	Bil amaracho in carthe	23.	Bil apparecchio dila cipole in car-	
17.	Bila enula in carthe	23.	the	27.
17.	Bil sisimbrio in carthe	23.	Bil apparecchio dila Porri in car-	
17.	Bil marubio in carthe	23.	the	27.
17.	Bil abrotano in carthe	23.	<b>C</b> Patina di capi z interiori dila	
17.	Bil yssopo in carthe	23.	caponi z dila galine in carthe	27.
18.	Bil petresculo in carthe	23.	<b>C</b> Patina dila lingue onero luca-	
18.	Bil absintio in carthe	24.	niche in carthe	27.
18.	<b>C</b> Libro quarto in carthe	24.	<b>C</b> Bila differentia dila car-	
	Bil apparecchio dila latuche in car		ne: z in che tempo che ciascuna sia	



Da cuocere & da		Libario di saluadisine i char.	35.
mangiare. in charte.	28.	Pastilo di saluadisine i char.	36.
Bil boue. in charte	28.	Pastillo di cicuri: cioe di animali	
Bil la pecora taghnello,		domestici. in charte.	36.
& castrone. in charte.	28.	Crosta di aiali domestici i.c.	36.
Bil la capra & capreto. i char.	28.	Gricto di qle carne tu vnoli i.c.	36.
Bil cervo. in charte	29.	Pastillo in pignata in charte	36.
Bil li orsi. in charte.	29.	Airause a la catelana i char	37.
Bil li daini. cioe daini. in char.	29.	Che vno pauone cocto possi pare	
Bil li lepori & coniculi in char.	29.	re come vno. in charte.	37.
Bil histrice & oil ricio i char.	30.	In porcello arosto in char.	37.
<b>L</b> ibro quinto.		Pullo in acressa in char.	37.
Bil li ocelli esculenti		Pullo arosto in char.	37.
cioe domestici. in charte	30.	In pulpa vitelina in char.	37.
Bil panone in charte	30.	Exicio di palpa cioe mor-	
Bil le ocche & anatre i charte.	30.	tadelle in char.	38.
Bil le grue in charte.	31.	Exicio: cioe mangiare di in-	
Bil le cicogne in charte	31.	teriori. in char.	38.
Bil li olori: cioe cexani i char.	31.	In pulpa romana in char.	38.
Bil le byrundine. cioe		Sarcimine: cioe pastume per bu	
cisille. in charte	31.	delli da impire in char.	38.
Bil li merli torzi &		Lucaniche in charte	38.
storni in charte	32.	Bielatina in piadena i char.	38.
Bil le tortore. in charte	32.	Capreto in aglio in char.	38.
Bil le galine in charte.	32.	Pulmentario: cioe brasole in	
Bil li columbi in charte.	32.	carbone in charte	39.
Bil li ficeduli: cioe ucelleti minuti: &		Inchi iocusculi. cioe iteriori. i.c.	39.
celeze. in charte	33.	Succidia cioe carne salata porcia	
Bil li carozni che qglie sono. i.c.	33.	preparata in charte	39.
Bil le pdice & fagiani i char.	33.	In el tordo a sapore i char.	39.
Quale sia la differetia in a le pte di		In el capo dil vitello. in char.	39.
gli animali. in charte	33.	In el cernello dil vitello. i char	39.
<b>L</b> ibro. vi. di li obsonij. in. c. 34.		In occelli minuti in char.	39.
Come sonno da cuocere li ocelli		Pia tena a la carbegliana in	
domestici & silnestri. in char.	35.	perdice. in charte	39.
Bil lo alexo in charte.	35.	Liquame cioe ogni grasso	
Prosso. in charte	35.	liquido. in charte	39.
Puerada cu saluadisine i char.	35.	Inel vetriculo dil vitello i char.	40.
Brudo lardario i char.	35.	Perna: cioe psuti i char.	40.



Sumen di lingue cioe  
 grasso di lingue. in char. 40.  
 In pastillo di galine in char. 40.  
 In pipione senza ossi in char. 40.  
 Di vno solo pipione farne  
 duo. in char. 40.  
 Viuanda bianca in char. 40.  
 Mangiare bianco ala cate  
 gliana in char. 40.  
 Bruodo consumato in char. 41.  
 Bruodo giallo. in char. 41.  
 Brodeto bianco in char. 41.  
 Brodeto verde. in char. 41.  
 Viuanda che il vulgo chiama  
 sanzarele in char. 41.  
 Viuanda verde in char. 41.  
 Viuanda in bolis cioe gnocheti in  
 balore in char. 41.  
 Viuanda bianca quasi come  
 di sopra. in char. 41.  
**L**ibro septimo i char. 41.  
 Bil orzo. in char. 41.  
 Bil farro in char. 42.  
 Bil amito in char. 42.  
 Di la similla in char. 42.  
 Di la alicha: cioe spelta i char. 42.  
 Bil riso. in char. 42.  
 Bil panico in char. 42.  
 Bil miglio in char. 42.  
 Di la fana in char. 42.  
 Di la cesere in char. 42.  
 Di la ceserela in char. 42.  
 Di li bisi in char. 43.  
 Bil faseolo in char. 43.  
 Di la lente in folio 43.  
 Di la recia & dileruo in char. 43.  
 Bil louino in char. 43.  
 Bil caneno in char. 43.  
 Bil sambuco in char. 43

III  
 Di la zucha. in char. 43.  
 Di le attripl: ce cioe spinaci. i. c. 43.  
 Bil rano in char. 44.  
 Di li napi cioe nauoni al parer  
 mio in char. 44.  
 Bil herbero & herbeta i char. 44.  
 Di le brasiche. cioe sje i char. 44.  
 Bil farro in brudo in char. 45.  
 Rexi in che brodo tu voli. i. c. 45.  
 Meglio in piadena in char. 45.  
 Viuanda di pane gratato. i. c. 45.  
 Brodeto che si chiama  
 verzufo in char. 45.  
 Pinxore forte viuande di  
 fana franca in char. 45.  
 Sava in frissura in char. 45.  
 Viuanda di bisi in char. 45.  
 Viuanda di carne in char. 45.  
 Viuanda di budelli. in char. 46.  
 Viuanda di budelli di truta. i. c. 46.  
 Qui di truta acunci che se crede  
 rae che siano bisi. in char. 46.  
 Viuanda di la: tuche in char. 46.  
 Viuanda di pomo roseo. i. char. 46.  
 Simila. in char. 46.  
 Bil apparecchio di rani di  
 patina. in char. 46.  
 Bil apparecchio di finocchi. i. c. 46.  
 Exirio romano. in char. 46.  
 Exirio frumentino. in char. 46.  
 Viuanda di radice di  
 petresemuli. in char. 46.  
 Zucha frieta. in char. 46.  
 Viuanda di codogni in char. 47.  
 Viuanda di fana farera  
 cioe piena. in char. 47.  
 Viuanda canabina. in char. 47.  
 Viuanda di carne. in char. 47.  
 Exicio sciliano. in char. 47.



<b>Q</b> uāda dicta vermiceli. i. c.	47.	Sapore camolino. in charte	50.
<b>Q</b> uāda dicta minutal ber		<b>M</b> ozeto ouero apoze dicto	
bacco. in char.	47.	falsa pauone. in charte	50.
<b>R.</b> xi in mandule. in charte	48.	<b>T</b> uzeto ouero sapore di	
<b>Q</b> uāda mandulina. in char.	48.	fuccini secchi. in charte	50.
<b>E</b> xicio di la pelle di capi.		<b>M</b> ozeto verde. in charte	51.
di poli. in charte.	48.	<b>M</b> ozeto perficino. in charte	51.
<b>B</b> uodo in cesare rossa i char.	43.	<b>M</b> ozeto gienestino. in charte.	51.
<b>B</b> uodo in el pane. i char.	43.	<b>M</b> ozeto di vna. in charte	51.
<b>B</b> uodo in zuche. in char.	48.	<b>M</b> ozeto di more. in charte	51.
<b>L</b> acte nele zuche. i char.	48.	<b>M</b> ozeto di ceriese ouero	
<b>C</b> arabaza a la categlia. i. c.	48.	merende. in charte	51.
<b>B</b> uodo in faua fresca.		<b>B</b> il senauro. in charte	51.
in charte	47.	<b>B</b> il apparecchio di senauro	
<b>G</b> erzuso a tempo di di		in charte	52.
giuno in charte	47.	<b>S</b> enauro rosso cioe	
<b>L</b> uoco fago a tempo di		mostarda. in charte.	52.
deggiuno in charte.	47.	<b>S</b> enauro cioe mostarda in	
<b>B</b> in a tēpo di digiunio. i char.	49.	mozelli asura. in car.	52.
<b>M</b> inutal. cioe viuanda		<b>M</b> ozeto celestino i estare. i car.	52.
di herbe. in char.	49.	<b>P</b> enerada gialla in pesce. i car.	52.
<b>M</b> inutal ad altra maniera. i. c.	49.	<b>A</b> gliata di mandule. i car.	52.
<b>Q</b> uāda canabina in		<b>A</b> gliata piu colorata. in car.	52.
altro modo. in charte	49.	<b>A</b> cresta verde. in car.	52.
<b>T</b> orra brasicha. in char.	49.	<b>M</b> ozeto papinaceo. in carte.	53.
<b>Q</b> uāda gialla. in char.	49.	<b>A</b> cresta cum finochi. in car.	53.
riuanda in fior di sambuco		<b>S</b> apore rossellino. in charte.	53.
in digiuno. in charte.	49.	<b>M</b> ozeto di cornole. in car.	53.
<b>Z</b> anzarele bianche. in char.	49.	<b>C</b> Pulmēto in torte. in car.	53.
<b>L</b> encophico a la cate		<b>T</b> orta bianca. in carte	53.
gliana. in charte	50.	<b>T</b> orta bolognese. in carte	53.
<b>L</b> ibro octauo. in char.	50.	<b>H</b> erbaceo maiale. cioe torta	
<b>B</b> ili cōdimenti liquali il vulgo li di		di herbe. in carte	53.
ce saponi. in charte	50.	<b>T</b> orta di zuche in carte	54.
<b>C</b> ondimento. cioe sapore		<b>R</b> ano. pero codogni i torta. i. c.	54.
biancho. in charte	50.	<b>P</b> olenta. ouero come dice il vulgo	
		migliacia. in carte	54.
		<b>T</b> orta di sambuco. in carte	lun.



TV

<b>Torta di capreoli di vite: i car.</b>	liij.	<b>Frictelle di sambuco: in carte</b>	58.
<b>Torta di res: in carte</b>	liij.	<b>Frictelle di chiare doui. farina &amp;</b>	
<b>Torta di farro: in carte</b>	liij.	<b>caseo fresco: in carte.</b>	58.
<b>arrocra: cioe torta di carne. i. c. l4.</b>		<b>Frictelle di lacte preso: i carte</b>	58.
<b>torta di castagne: in carte</b>	lv.	<b>Frictelle di res in duo</b>	
<b>torta communa: i carte</b>	lv.	<b>modi: in charte.</b>	liij.
<b>torta di meglio: in carte</b>	lv.	<b>Frictelle di salvia: in carte</b>	58.
<b>torta di ceriese ouero</b>	lv.	<b>Frictelle di pomi: in charte</b>	59.
<b>merende: in carte</b>	lv.	<b>Frictelle di sambuco in altro me-</b>	
<b>torta di gambari a tempo di</b>	lv.	<b>do in digiuno: in car.</b>	59.
<b>digiuno: in carte</b>	lv.	<b>Frictelle di pomi i altro</b>	lix.
<b>torta di anguille: in carte</b>		<b>Frictelle di lauro: in charte</b>	59.
<b>torta di dactilli: in carte</b>	lv.	<b>Frictelle manduline: in carte.</b>	59.
<b>torta bisca in altro modo: i car.</b>	l6.	<b>Frictelle amare: in carte</b>	59.
<b>torta di cexere rossa: in carte</b>	l6.	<b>Frictelle di fici: in charte</b>	59.
<b>torta pandodapa: in carte</b>	l6.	<b>Frictelle di pesci: in carte</b>	59.
<b>orta in bnodo: in carte</b>	l6.	<b>Frictelle in forma di pesci: i car.</b>	59.
<b>torta dicta marzapane. in car</b>	l6.	<b>Quelle frictelle in altro</b>	
<b>Pastelli dicti cossioni: in car.</b>	l6.	<b>modo: in carte</b>	59.
<b>Offelle cioe frictelle: in car.</b>	l6.	<b>Quelle frictelle in duo altri</b>	
<b>Anguilla in torta: in carte</b>	l7.	<b>modi: in carte</b>	56.
<b>Pesse in pastillo: in car.</b>	lvij.	<b>Frictelle rentose in duo</b>	
<b>Lodogni in pastello: in carte</b>	lvij.	<b>modi: in charte</b>	59.
<b>Concreto mandulino in</b>	lvij.	<b>Pastinagie fricte: in carte</b>	60.
<b>digiuno: in carte</b>	lvij.	<b>Qui cocti in che modo tu</b>	
<b>Recepta ficta: in carte</b>	lvij.	<b>vuoli: &amp; etiam dibatuti &amp; aroti</b>	
<b>Butyro ficto: in carte</b>	lvij.	<b>&amp; orina: in carte</b>	60.
<b>offe canabie cioe di caneuo. i. c. lvij.</b>		<b>Quelle medesime in al-</b>	
<b>Biriola. cioe pastello in'</b>	lvij.	<b>tro modo: in carte</b>	60.
<b>digiuno: in carte.</b>	l7.	<b>Qui frictellati: in carte.</b>	60.
<b>Caseo fricto i duo modi. i. c.</b>	57.	<b>Qui alexi in duo modi: in carte.</b>	60.
<b>Rauo armato. in carte.</b>	58.	<b>Qui farcti: cioe pieni: i charte.</b>	60.
<b>Offe dozate cioe frictelle: i c.</b>	58.	<b>Qui inela gradella: in charte.</b>	60.
<b>Libro nono: in carte.</b>	58.	<b>Qui in spedo arosti in</b>	
<b>Bi le offelle che licito a dirli</b>		<b>tre modi: in charte</b>	60.
<b>frictelle: in charte</b>	58.	<b>Qui fricti a la firentina</b>	
		<b>i in duo modi: in charte</b>	60.
		<b>Qui fricti: in charte</b>	60.



Qui in modo di pastelli: in car. 61.	Salpa: in car. 68.
Di boleti z fungi: in car. 61.	Scorpena: in car. 68.
Bile tartufole ala verone e: i.c. 61.	Cefalo: in car. 68.
Bili coele: cioe bouoli: in car. 62.	Passera: in car. 68.
Bile galiandre: in car. 62.	Gambari marini: in car. 68.
Bile rane: in car. 62.	Cape: in car. 68.
<b>L</b> ibro decimo. in car. 62.	Aberlucio: in car. 68.
Bil modo da cocere li pessi: i.c. 62.	Lucio fimenale: in carthe. 68.
Bil tōno di cui si fa la tonina i.c. 62.	Truta: in carthe 68.
Bil mulo: in carthe 63.	Tencha: in carthe 69.
Bile anguille: in car. 63.	Pesse persicino: in carthe 69.
Burena pesse marino: in car. 64.	Lampreda: in carthe 69.
Bilechino: in carthe 64.	Barboni fimali: in carthe 70.
Bila sepa: in car. 64.	Tenolo: in carthe 70.
Bili loligin: in car. 64.	Grōgo: in carthe 70.
Bil folpo: in car. 64.	Lione marino: in carthe 70.
Bili conchi: in car. 64.	Scardoue: in carthe 70.
Bile locuste cioe granci: in car. 64.	Carpani: in carthe 70.
Bili cancri cioe gambari: i car. 65.	Salmoni in charie 70.
Bili cūchi: cioe cape diuerse di for ma: z natura: in carthe 65.	Lasche: in carthe 70.
Bila purpura z dil murice: i.c. 66.	Lacteolini: in carthe 70.
Bile ostriche: in carthe. 66.	Rouillon: in carthe 70.
Bila orata: in car. 66.	Acciule cioe anguelle: in car. 70.
Bil accipensere: in car. 66.	Tordo marino in carthe 70.
Bil scauro: in car. 66.	Agoni cioe sarache in carthe 70.
Bil lupo marino: in car. 66.	Sardelle in carthe 70.
Bil filuro: in car. 67.	Solpi in carthe 70.
Bil franolino: in car. 67.	Chanceri cioe granci in carthe 70.
Bil rombo: in car. 67.	Carpiōi in carthe 71.
Bil stirione: in car. 67.	Chalamari cioe charamali i.c. 71.
Bil apparecchio che si dice cauiaro in carthe. 67.	Pesse in gelatina in carthe 71.
Lumbrina: in car. 67.	Que taruche cioe botarge in c. 71.
Bentale: in carthe 67.	Quello che si a da' māgiar nela ter cia mēsa cioe d'ipoi pasto i car. 71.
Varuole: in car. 68.	Bil vino in carthe 72.
Como: in car. 68.	Bile perturbatione da essere sed: te in carie 73.
Solea cioe sfolia: in car. 68.	Di bozoladi in pennera di in car. 73.
Palmiti in car. 68.	Di bozoladi bianchi in car. 74.
Trilia: in car. 68.	Deo gratias.



Di Platina: d la honesta voluptate: z valitudine: ad lo aplissimo z do  
cissimo signore. B. Rouerella. Di scio clemere. pre Cardiale: libro pmo.



Erto grandemere errerano Amplissimo padre. B. Ro  
nerella qloro li quali questa nostra susceptione p miente  
digna: che a tuo nome pensarano essere ascripta: che di  
la voluptate z valitudine titolo sia anominata. Ma iue  
ro quando a mi z a tui li eruditi sia cōtemplata la forza  
dil tuo ingenio: z la sublimitate di tuoi costumi: z la con  
stantia di la honestissima vita. La grandezza dila doctrina z eruditōne.  
Piu tosto ho voluto che tu sei el mio patrone z indice di le mie vigilie se  
in esta alcuna cosa peruersamēte vi fusse scripta che altro sia quale si vo  
glia. Insterano acramente li malinoli: assai so: che di la voluptate ad ho  
mo oprimo z continentissimo nō sia stato da scriuere. Ma priegoli che  
dichano questi stocidamente quel liquali ricolte le superfluitate dila co  
se: non dila forzia: ma dila voce dil nome tuo sollamente diudicano: che  
di male i se habia la cōsiderata voluptate. Eglie di questa come di la va  
litudine vocabulo mediatore. Ma dila voluptate la quale gli intempe  
ranti: z libidinosi da luxuria z varietate di cibi: per titilatioe dila cose ve  
nerie aprehēdono: z riceneno: nō vogli idio chel Platina scriua ad vno  
huomo sanctissimo. Ma io parlo di quella voluptate che il viuere e di  
cōrinentia: z di quelle cose lequale la humana natura appetisse. Certo  
io non ho anchora veduto veruno si libidinoso z incontinente che non  
fusse tocato da qualche voluptate se quādo da le cose piu che assai desi  
deratel hauesse decliato: Vale apresso a questi: per quāto io vedo: la au  
toritate di Cicerone: ilquale certo come: Aristotile Platone: Pitago  
ras: Zenoe: Democrito: Crisippo: Parmeide: Heraclito: come Epicu  
ro la semēte z la materia di la eruditione z di la sua doctrina fa cum il  
qle certo piu sicuro itrasse: che morto Epicuro n hebbe veruno. Cicero  
ne valera z aprouo di me di Seneca di Lucretio di laertio la auctorita  
Liqli Epicuro cōe hō sanctissimo: z optimo di mirabile laude lo extollēo.  
Ma n sarebe pdecēte adire che l homo sauo si lasase vicere ne occupa  
re dal merore: qñ la pturbatione dil dolore la vacatione dila voluptate li  
facino pstanti: Che di male. anzi che hāno in se che non sia buono: Ad  
la felicitate certamēte e q la voluptate laqle nasce da honesta cagide: co  
me e la medicina a lo infermo che pduce la sanitate al homo. Et oltre  
di cio cui e tātō stupido z tātō: cōe qñti dicono da li sensi: p factitate z stre  
cta vita alieno: ilquale cuz il corpo z cum lanimo nō sia profuxo da qual





che voluptate? Se inel viuere habuera i si rstenuta la mediocritate: dōde  
nate la bona valitudine. Et nelli cffecti la integritate z la p̄stātia: dalaq̄  
le nasse la felicitate habuera ritēuto? Nō si improbatō questo nome da  
Platōe n̄ da Aristotele li q̄li come signatamēte di q̄lle cose āno plato. Ne  
facto la luxuria z libidie di Petrodoro z di Hierōymo. Cōe di epicuro  
homo optimo la sua scola z doctrina al vitio venina dato. Nō era adū  
que da incolpare q̄llo che l'huomo bono facea: ma q̄llo che facena li de  
p̄uatozi dila secta z vi agiunsono che era da fir iculpato. Cessino v̄l  
tra di cio q̄lli existimatozi dile cosse z quasi come trutini cioe spioni di fa  
cti d'altrui: liquali alla giornata si vāno examinando z q̄si pensando z a  
pūctādo q̄llo che ciascuo si faci. Et quello che dila valitudine ouero di  
la ragione dil viuere: laquale li greci appellano dicta agiungēdoni alcu  
ne cose a churare le malatie precepti di la natura dile cosse: z di obsonij  
ho scripti: Tāto certamēte mancha q̄sto mio istituto che da huomo ci  
uile sia alieno: z etiā da li sūmi philosophi z dale sue auctoritate: z cōan  
damēti: come in battaglia chui giā fu cittadino. Cui s̄i adesso chui i pace  
multi cittadini aducēdoli la ragione dil viuere li habi cōseruati: piu remu  
neratione parmo meritare: li apparecchi di leuina de mi serāno iprobati  
come a guloso z papatore z come a instrumēto di libidine z cū certi mo  
di quasi cū speroni intēperanti z flagiciofi agiungēdomi. Aa idio vo  
lesse che loro o p̄ sua natura o per istituto costume v̄sāsero la mediocri  
tate z parsimonia di platina. Im̄po che nō vedessāmo al di dogi tāti po  
pinarij z chuoichi nella citate: z tāti Banioni: tanti Snatoni: tanti scrui  
ri: tanti adulatori di libidine: z tāti diligētiſsimi obstrusatozi p̄ le edaci  
tate z auaritia cōsegtori. Nō ho scripto dili obsonij z v̄uāde z afine de  
imitare: Catō: ellō optio: Varrone: piu che gli altri doctissimo: Colum  
mella: z Celio: Apitio: z altri simili. z nō achagione che quelli che legie  
ranno siano p̄ me cōfortati ne icitati a luxuri. Li q̄li certo inel mio scri  
uere sempre lio dēstado z abominato il vitio. Et holo facto cum inten  
tione di homo ciuile achagione che loro come homini virtuosi le v̄fino  
p̄ la valitudine z landabil viuere: piu tosto che hauer cerchato di giouare  
a q̄lli che imitasseno luxuria. Et li posteri nostri ho voluto dimoſtrare  
q̄sta nostra etate hauere hauuto ingiegno come li ātīqui magiozi nostri  
z si nō mi fusse a loro adeguato: saltē lio immitati in q̄le facultate si vo  
glia che di dire si ard. s̄sero. Queste adūque mie cosse da villa: lequale i  
questa instate inel mio partire tuseulano ap̄reuo a lo mcl̄yto z amplissi  
mo padre Francedico gonzaga: tu nō disp̄etierai doctissimo padre se  
in esse serano pin di bene che di male z si nō leho composte a fine flagi



tioso: che seria cossa drestabile: ma a la valitudine z modestia. Et agli ho-  
mini pstrungedoli lauctoritate dil nome tuo iterposita siano cōfortati.

**E** Delo elegier e dil luoco: ad habitare.



**D**iliquattro elemēti: done ciascuna cossa animāta: ouero  
mistamēte: ouero daspse: hano tracto origie. Vi sono duo  
pouissimi di liqli li homo viue. Cioe la terra z laere. Dal  
fuoco veramēte: z da laq: di liqli luno e supra modo bumi-  
do z frigido. Laltro e calido z secco: cussi da natura sin-  
cludiamo: che tolta qlla pcula qnta che indinidua si richiedeno: z itra  
qsta longamēte versare nō possiamo. Pini familiare adunque a la hu-  
mana gieneratiōe: z qsi li domicilij sonno la terra: z laere. Inliqli a la  
valitudine z voluptate e da elegiere luoco accio che inqsto nō pariamo  
essere iferiori ad li animali bruti. Liguale di le regione la salubritate cuz  
sucūditate richiedeno. Vebi adunqz luhomo delegare nō sollo inelle cos-  
se ciuile: z partecipeuole di igenio: si inella citate: si etiā in villa p litempi  
di lāno luoco saluberrimo iucūdo ameno. Venusto: z edificchi ououe el  
dia opa ad le cosse da villa. Voue el si adapti ad le scientie z ad li igenui  
costumi. Voue etiā vltimamēte come si puote fare da buono castissimo  
z docto cū essi pprii dei habiāo colloquio. La estate elegia luochi alti nō  
nebulosi: nō vētoosi troppo: ma puri chiari z di tēperato cielo. Voue lha-  
bia lachasa egregiamēte chamerata. Le fenestre di laquale per aucto-  
rita di Varrone in oriēte: z in septētrione guardino. Tale domicilio le-  
uandosi il solle si rilustrata: z quasi purgata da ogni nocturna macula:  
cumciosa che nō solo scalda loccidēte qnto q̄l medesimo la septētriona  
le anra refrigera. Quella medesima ragione vsieremo: se elne achadera  
habitare secundo li liti dil mare: che p la estate il meridiāo z locciduo so-  
le: altramēte le edificate case cū altra rāgiōe: sōno tanto calde che quasi  
boglieno. Unde aduēne che li corpi p diurno calore viciati: z non ad-  
iutati da verunna dilectatione: in graui z piculosi morbi icorreno. A la  
prima vera. Linuerno. L autūno maximamēte qndo il tempo fara tem-  
perato ineli luochi pini colline z maritimi luochi comodamēte habite-  
rai dūmente che li sieno lōrani dali paludi: dali stagni: dali caldi z da fō-  
rane sulfuree. Sōno etiā alcuni che scriuēo etiā dali vēti deli fiumi z da  
le boche marie. Se da megio giorno farā vēti: sapi che sono mal sani: z  
maxie i luochi grossi. z graui laql cossa e al giorno diogi i latio z i luochi  
maritimi posti in facia anstrale. Queste si puote dire che siano ferquēta-  
te sepulture. Le etiā da guardarsi da imenso freddo precipuamente quā-  
do el vento e da buorra. Balaquale procedeno le contractiōe di nerui:



distinctione et rigore: liquali li greci chiamano spaximo et terano: et le tose: distillatione di tormenti liptitudine: raucedine: et dolori diuesica nasce no: in modo che per troppo calore si intramesse il padire et digestione: Il sonno si perde: risoluesse il corpo et iace la mente: et cussi il troppo freddo hebeta li setimeti: et qsi che destituito il naturale fauore si astupisse lin giegno. Bono e linuerno come dice Celsso: il qle no e retoso. Saluber rima estade inelaq le fano veti li flauonij: o vero septentrionali piu che li gradi soli: et cussi come li veti che vegono da le regione mediteranee so no salutiferi: et cussi dal mare sono graui. Et i qliepo de lano sono da su uenire li mebrz cu: calore di li fuochi: no e tame da volere stare logame te a prouo il fuoco: a cagione che il corpo no si ipigrisca: et chel sia debili tato ligiegno. et che il cerebro si riempi di catiui vapori come suole adue nire attracti a la testa buori. Li qli li greci diceno cataro et reuma: li no striyeramete li dicono distillatione et fluori. E da lassar le facede si di la citade: come qle da le ville: et da aptarse a lo igiegno se nui saremo pie ni di doctria et sciencia: da laqle la salda et itegra voluptade suole nascere



**E** Be la exercitatione dil corpo.  
 Et amete pche la pegritia hebeta il corpo: et la valitudine si perseguitata da mal sana vita: le da usare exercitatione liberale: imperho che il sangue dal ocio depauiato. si eme dato: et li mebrz piu validi et piu prompti si fanno a le cosse che sono da fare: et il mouimeto dil stomacho: in el quale e calore si excitato a la appetetia: et la mete adiunate li sensi a la cognitio ne di le cosse occulte: et etia si rede piu celere et piu accuta a le cosse admi rabile: ma qsto no e da fir facto auati la pcoctione: ne ancho a stomaco ieiuo: et famelico corpo. Ancho e da spectare la pma ccoctione: et da poi che niere di crudo: niere di vano no dubiterai haue nel stomaco: Al hora lhuomo comodamente exercitera il camiare: il pesare: p acciduo: lo ascendere et discendere: cosse no poderose da vn loco a laltro portare. Et quando si dimora i casa: calmare: piatare: rochare: tagliare. Et quando tu hai piacere di giardini p lenficare latio: visitare pomari et frutari. Ex ercitera et etia lhuomo: ma piu vnamente la balla: si la grossa come la pi cola: li zuochi da canallo et da piede: il scemire: ma le piu indecente. Ol tra di cio zugare a saltare: trare il dardo: zugare a la balestra: a larco: af faticarsi etia modestamente ne la paysa. No e alieno da huomo virtuoso et civile: quando p la patria fosse bisogno gagliardante prendere larme. Queste tutte cosse li coterirano comodamente a la valitudine: et dapo etia a la voluptate. Piuosto a laiere al sole: cha sotto il lecto a lobra Quel



le exercitatione potissimamēte sono da laudar come dice celfo: dīl q̄le il piu di le siate i fine se fāno cū sudore: o vero certa lassitudine laquale sia auāti la faticatione. Ma q̄sto grandamēte e da aduertire. cioe che egu almēte tuti li mēbri sō le forze siano exercitati: acagione che sparagnando ad vno mēbro nō suffochesamo gli altri p troppo fatica. Come etia p troppo occhio: chnssi etia p troppo fatica pōno pīre le da tenere certo megio: accio che nō pmutessamo il dolore cum il piacere ⁊ dilectatiōe.

**De la cena.**

**S**Edato tandē che tu sarai da ogni peccatiōe dīl corpo: q̄si la sera sia hora dīl māgiare: il q̄l tēpo li nostri dicēo l'hora di cenare. Come li nri maggiori hāo cōsuerato auāti al meglio giorno dire alhora dīl mangiare: hora di disnare. Le da riccuere il cibo il q̄le il stomacho nostro possi padire. Moderatamēte tamē ⁊ tēperamēte e da māgiare: ⁊ maxime ali collieri: dīl q̄li il morbo dilla humiditate dila nocte cōstrecta dal cibo: suole acrescere etiā nō senza icomoditate dīl corpo. Elle da soprascedere per duo hore doppo riceuuto il cibo da ogni mouimēto corporeo che sia grāde: ⁊ da agitatione di mēte. Almeno fina che la pīma cōcotiōe si faci.

**Del zuocho e piacere.**

**A**Una volta e da adaptarsi a zuocho e piacere acagione che li sentimti occupari i troppo cogitatōe n̄ siano ipediti a fare la digestiōe. Cessi il zuoco che sia citadinesco face o: modesto voglio che sia scaciate le dicacitate: le scurilitate. Nō voglio aumaric: nō pteruia: nō dicteria: non pūitij dīl q̄li la ira ⁊ la idignatiōe. ⁊ molte volte grāde risse suoleno nascere. Ma che el sia q̄sto cioe. Scachi. carte di varie imagine depincte. Cessi sopra tuto in zuoco ogni igāno ⁊ auaritia: Per la q̄le il zuoco si reputato senza alcuna liberalita: ⁊ e da sir detestato: ⁊ nō pduce alcū dilecto dīl zugare. Lūciosia che la paura dīl pdere: ⁊ imensa cupiditate dīl guadagnare p variij modi crucia li zugatori. Se le da zugare: nō sia dopo il cibo: ma doppo che hauerai padito. Impo che il caloꝝ nāle p comotiōe ⁊ p agitatiōe di mēte si ritratto dal stomacho ouero si riducto piu debile a fare la pcoctōe.

**De il sonno.**

**C**Assi cōe la troppo exercitatiōe ⁊ il longo vegiare zetāo p terra la possāza dīl corpo: ⁊ ipedisseno la digestiōe: debilita li spiriti vitali: disseca il cerebro. Cussi il tēpato sōno il q̄le n̄ pcedi da troppo māgiar ouero da ibriagezo ristaura i mēbri cessi dala fatica: sūministra al calore dīl stomacho purga la mēte ⁊ finalmēte riduce tuto il corpo a honesta opatiōe: dīl la q̄



le si rinoua habito a comparato a la virtute. Come e linuerno piu como  
damente si dorme in leto di piuma: Cussi piu saluifero e la estate in le-  
cto di lana ouero di bombaxio. Da il tropo somno tamen e da guardar-  
si: Impero che il tropo dormire marcesce il corpo: et li sentimeni fino be-  
betati et il stōaco si tetato da fluxi: et il capo: et il cerebro si grauato: et ob-  
ruso. La nocte iuta li mortali al sonno et al dormire: qnto tranglla e qnto  
obscura: et e humida et frigida. Hora cimisi molte volte iturbano: liqli p  
qsta ragiōe facilmte li expellerai. Locerai il chochumero āguineo cioe  
di qle lūgi a faciōe di bisse in aq: et qlla letiera che vorai ifundie bagna.  
Ouero tuoli la fielle dimāzo cuz asedo mixto: et bagna la letiera atēpo  
di marzo et nō nascerāo cimixi scāparano etiā li pulici dila camera se tu  
ziterai laq bulita cū il coriando ispargerai p la camera: se vorai dormire  
da megio giorno: nō dormire se nō sedēdo: et rāto poco qnto solamēte li  
fumi alqnto euaporino: altramēte e isalubre et pestifero. Impo che el ca-  
po si debilita. le destilatōe multiplican: la colera cresce il calor naturale si  
corroto: et quasi al turo il corpo si fa desidiōxo: marcido: et languido.

**E** Perche cagione sia da dormire.

**Q**uelli che bano il stomacho debile obino dormire cū la fa-  
cia i zoso: ipo che qsto aida il stomacho ala pcoriōe: et nō  
lassa crescere la colera. Al calore nāle accrescēdo cuz il qle  
li humori nocenoli si padisceuo et schuoceno. Itē dormi-  
re il pmo sōno isu il lato dextro: et da poi sul sinistro et vtil  
cossa. Nō dormi fisto qui e di sano itellecto. Impo che p qlo spesse fia-  
te si rimouano di grande ifirmitate: cūciosa che il cerebro et li nerui et le  
rene se ipieno di fluido humore et etiam p tal dormire e p rario al ppro-  
meato. Volsi dormire cū il capo et spale alte mirabilmente pferisse ad la  
sanitate. La nocte e da schiuare la luna: et pēpue qñ si dorme ipo che la  
moue būori frigidī: et genera reuma di molte p ditiōe i molti modi: et ma-  
xime qñ li razi dila luna tocano il capo di colui che dorme: ipero che la  
sua qlitate e humida et frigida.

**E** De il concubito.

**I**l pūbito il qle Hippocrate pncipe dili medici. homo di  
diuina sciētia: dice il pūbito essere pte et certa cōpagnia  
di morbo cioe di malatia: il qle pūbito nō e da fir troppo  
desiderato: ne iuto da fir abiecto: cūciosa che el se affaci-  
a la generatione: p laquale la specie de li animāti si pserua.  
Raro come dice Celso vlando il chobito excita il corpo: frequentemēte  
vlandolo solue: ma nota che el dixi frequentete: non per numero: ma p  
la etate et per il corpo. El chpito non e iute acolui: et a la voluptate si af-  
fa colui che none seguito da alcuno languore: ouero da veruno dolore



Pegioze e a vsarlo la estate z nel autūno: pū tolerabile e lo iuerno z ne la pma vera. La nocte e pū sicuro che infra il giorno: se tu nol farai qū haucrai affaticato cū vigilia rīcūta de recentī.



**C**uelo che sia da fare qū dal cōcubito ti leuerai.

Elui che ha ben padito expedito si leua la matina: z chui nō ha facta la digestiōe debi riposarsi nel lecto: z debi rīdormire: se el fusse neceffe che la matina auāti tēpo dileuare. Debi prēdere riposo dapoī: z nō si adapt ad exercicio ouero facēda alcūa. Et colui che ha catino capo z mal stomaco: alui e da aduertire cū la cōe la sera matia dal fredo. Et qū alcūo si leua dal lecto debi stare vn pocheto: z poi petēarsi li capilli i suso z īginoso: z itale modo si dissecca la colera laqle hauesti pcepita la nocte. Item il lauar li pie di z il capo auanti il cibo nō e vtile a chi e sano. Li pergamenti oil corpo sono qlli che a le parte extreme fino cacciate bene forbendo z asuicando giouerai ala bocha z li giouerai cū molta aqua pcpue la estate nō serae se non saluberrimo linuerno pū tēperatamēte farlo alfuogo: acio che li nerui z li sentimēti p rigore nō fūsserō offēsi z se obstupissēno. Doue re il corpo se el fusse stiptico: z se el fusse troppo largo hauere respecto: z sel fusse troppo corēte qsto aspecta pprio a li medici. Per laqle cossa da loro si de qsto come etiā degli altri medicamēti liquali apartēgono a curare la valitudine si adimandī cōsiglio z ragione da me solamēte serano posti li capituli quādo intrauignerō ine le pprietate dile cosse: z perche di la voluptate indico hauere parlato asupplimento: laqle grāde z solida serae cōperata: se da li deffecti nōsi aduertirāo a pdure quelle cose che se condo natura sono z modestamēte quelle abrazeremo.



**C**Be la exercitatione dapoī il sonno

Elui ilquale ha ben padito: come dice Celso: faci magiore exercitatione: che colui che non ha ben padito: ma le gran differentia da vno citadino a vno homo di vila: z da vno huomo darne a vno che studiassē in sciētia. Le exercitōe sono da tuore secōdo le cōditione dile nature z secōdo li exercicij di studi. Le cazasone a li vilani z a li soldati sono pertinente: ipero che qste bano certa similitudine cū larte militare z cū li ruricoli. Comme si vide le opere di vilani quasi si asemiglia euertendo z depredando in luo co dīli inimici. Ralegrasi lo oxelatore: ne sia dispreato il paisare: anci quegli che sono dediti a le sciētie debino chiaramente legiere le lectiōne sue: z dapoī debi molto chaminare non sotto il tecto ma īnel sole se il capo il parīsse. Adopise bo li costumi deli maggiori: i caualchare: ornare.



oru z cōzare pomari. cōduca z adapti li rinoli. meti di li arborseti. piāti  
 di le herbe odorifere z aromatiche. rōcha. calma. pigli vceli cū il visco.  
 z cū la cinera. debi curare le case di le aue. debi nutrire vcelini da cātāf  
 habia q̄che piscia o luochi doue possi habilmente piscare. Vadi a le  
 piace. faci le sue agēde. parli modestamēte di le cose publiche di la repu  
 blica. Et se el sera bisogno etiā si adopī p̄ q̄lla. Beide ritorni a casa. z se  
 le assueto a māgiar do volte al giorno. debi assumē il cibo suo modera  
 tamēte. Nō dōi sufferir fame. impo che gienera flegma inel stomaco.  
 Et q̄sta āpo piu facilmente sustēeno q̄li di megia erade. z meno li gio  
 uani z li puti p̄ niēte nō la volēo. z q̄li che sono reducti i vecchieza etiā  
 nō la patisseno p̄ ragiōe di le forcie. Le ancho da guardar si di māgiar  
 se non hai appetito. acio che quello che ricenemo a roboze z fozeza dil  
 corpo. tutto si cōuertisca in foze di malatie z i pernitie dil corpo. laqua  
 le cossa certe suole aduenire al stomaco crudo z repleto.



**S** Quello che sia da obsuare i vita ad la voluptade.  
 Crinere ho istituito d li obsonij z d li apparecchi d li mī  
 rēdi. z maxie di q̄li che inela corte romana vxiamo. z da  
 poi ho dliberato q̄i p̄ma hauero tocato le cose q̄le a la  
 valitudine di lhuomo si affano. Ad dōche tutti li cibi nō ofe  
 risceno a tutte le p̄sone. ma cōe sono vari li elemēti. z cūsi  
 sono vari li appetiti d li hōi p̄ li hūori. Varij etiā sōno li gusti. z p̄ il si  
 mile diēno esse vari li cibi. a cagiōe che q̄llo che si p̄uēne. quello che fa  
 buono. q̄llo che nutrisse a ciasciūo secōdo la p̄uētiētia li sia dato. Nō vo  
 glio che alcūo mi faci auctore. che verūo dōi māgiare cossa che li faci  
 fastidio. che li muoza. che lo crucij. ne ācho che lo occidi. Ma ciasciūo  
 si p̄sērae che p̄lesiōe sia la sua. z secōdo la p̄uētiētia. z di q̄lla gienera  
 tiōe di cibo ricenerae che li possi nutrir il corpo sēza molestia. Et ricor  
 dera si ciasciūo di q̄llo dicto di Socrates. cioe. Che noi debbiamo mā  
 giare p̄ viuē. ma nō dobbiamo viuē a finesolo di māgiare. El corpo cū  
 il q̄le tutti siamo sostenuti z viuemo. di q̄tro hūori chiaro si cōsta essere.  
 Ad dōq̄ ha i se s̄ague. colera rossa a la q̄leli dicemo bilē. Atraz bilē dice  
 mo a la colera melāconica. Ha etiā i esso flegma. a la q̄leli latino diremo  
 pituita. La sedia dil s̄ague e il figato. o vo le ierioze a li mali si appellāo  
 Ineli mali circha al core fa la sua residētia la cholera rossa: z maxime  
 inel lato sinistro inela fiele fa la sua residētia inela sua casa la colera ros  
 sa p̄dicta. La Pituita cioe la flegma cōturba il capo z il stōaco: z da q̄l  
 luoco poi d̄scēde nele rene z inela vesica cū piculo di lhuomo. Il sangue  
 calido z hūido si acōparato a la p̄ma vera: z la colera secca z calida si  
 cōparata ala estate La melāconica secca z frigida. si acōparata a lo autū



no. El flegma frigido e hūido acōpato a liuerno. Et quella medesima pporiōe hano q̄sti hūori cū li elementi: li q̄li etiā crescono secōdo li tēpi. Accresce e multiplica il sāgue nel corpo hūano da. viij. di di feuraro fio a di. viij. di magio. Per la q̄le cosa le da vsar boni e tēpati cibi. Le da tuore alcuā cossa d̄ li cibi: e agiūgē al beuē: vnde si vole benē moderatamēte vini chiari cōe si cōuēne e poco. Le da vsar carne e herbe i viuāde: e da passar al q̄to piu oltra: cioe a li arosti e a li aleffi. Ven⁹ a q̄l tēpo e sicurissima a vsare. Lenassi la colera da. viij. di di magio fino a di. viij. di agosto. Alhora e da vsar cosse frigide e hūide. Et e da lauorā piu tēpatamēte carne arosta la magior pte nāti al cibo: e cussi e da vsarne poca. Sia il beuē tāto raro e poco: che solamente lo extingui la sete: e non bruli il corpo. De ven⁹ alhora e dābstinerli al tutto. La melāconia dñā il corpo da di. viij. di agosto fino a di. viij. di nouēbre. Alhora e da vsar cosse acre e garbe: e da lauorā meno. Da. viij. di di nouēbre fino a. viij. di feuraro il flegma o vō Pituita che pi tosto si appellata. alhora regna. Il māgiar alhora piu si puiēne assai che da altri tēpi. Aveno beuer. ma vini chiari e smeradi. vsar piu pāe oil vsato. Carne piu tosto aleffa che arosta: poche herbe. A q̄l tēpo di lāno d̄bi vsar tutte cosse calide: vsādo in sēp la ragiōe p̄tinēte a li corpi. Ven⁹ alhora nō e piculosa a vsar. Qui q̄ste cosse cū diligētia obfuerāno: nō attribuisca ad me ma a la natura che amaestra a q̄llo che gioua: e q̄llo che nuoce. e tutto lāno facilmente obugnemo vita icolumie cū piacē e dilecto: e q̄lla passeremo senza hauer bisogno di opa ne idustria di medici. Nō istarēo di dāf q̄sto amaestramēto a tutti: che p troppa cupiditade di māgiar: cōe a molti aduēne che n̄ bene comasticato il bocōe. il tragiōtēno. Et d̄ q̄ pcede che lo affaticato stōaco inela d̄coctiōe. cū dolo e circa al core p il cibo crudo eructa. A dacia e trida adōq; il cibo q̄to piu diligētemēte sia possibile. Et p q̄sta ragiōe inel padir le cosse true grādemēte e cū modo mirabile si aiuta il stomaco.



**L** cocho d̄bi hanē larte e lōga exp̄tia: e i essa sia docto: patiere di le fatiche: e che i q̄lla cossa el d̄sidera fir landa: to grādemēte. Cessi da lui ogni s̄q̄lore e spurcitia: cōgscā le carne che li fino a p̄s̄tate. e di pesci. e di lherbe la sua forza la sua nāa. acio che lūēdi q̄llo che d̄bi fir arostito: e q̄le a lessō: e q̄le frito. Sia caldo e solcito a cōgscē al gusto: e cū lmgioz nō solo q̄llo che sia salato: e isipido: ma q̄le cosse che sono da sapiēti. e q̄le da fatui. N̄io ho conofuti i n̄ra etade li māgiari dal p̄ncipe di li cuochi: dal q̄le ho hauuta la ragiōe da fir facti li obsonij: e p̄pate le bādifoe e si i il cuochi se le possibile similea q̄llo. Nō sia guloso e papato: come



e d'arsilio todescho: che q̃llo che il suo patrōe douesse māgiar: z lui e p̃mo a comiciār z dūozi.

**S**ẽ d'ipparare la tauola. Ecõdo il tẽpo di lãno e da p̃par la mēsa: lo inerno i luochi serati z caldi. la estate i luogbi freschi z apti. la p̃ma vera i albugrãde: z aspgi sopra la tauola li fiori. L'inerno se faci fūigatiōe odorifere: la estate sia fẽo paninẽto di fronde di arbori odoriferi. di vite z di salici: leq̃le asserate i sie me spirino odore: z rendi il luochob fresco z recente. Inel autũno le vne mature. peri z pomi apicati cū filo. Biãchi siano li mappi: cãdidi li mātili: acio che se nō fussen biãchi e mōdi: gienerassẽo fastidio: z tollesse no lapperẽtia dil māgiar. Copno li sui li leti: z espediscano le facẽde sue comesse: acio che nel aspectar nō sia fẽo ricrescimento a li cōuidati. Preparati siano gli altri vasi furbini chiari z risplẽdẽti: z são vasi di tra o vō d'arierō. Queste cosse etiã pi auidamẽte excita il residẽte a la apperẽtia.

**S**ẽ il sale.

**S**ale si richiẽde nela mēsa: acio che nō pari insulse z d'auie le viuande. Unde noi dicẽo fatui z mati a gli hōi z insipidi. che i loro nō hano dil sale. cioe igiegno. tracta dal vocabulo greco. che voltata dasea. i. s. La forcia dil sale e ignea ipo che q̃llo che la toca neli corpi. astrigie. dissecca. alliga z li corpi morti se la salitura fi fca a li tẽpi: optiamẽte si p̃suano: cõe di p̃suti z d'gli altri salumi vediamo. Cõtra certi morbi vale molto. cūciosia che lo bursi. repurgi: extenui z dissolui: al stōaco tũ nō e vtile: saluo che i excitat la auiditade. Il suo imoderato vso nuoce al figato: al sãgue. z a li ochi. a certe piaghe z morfi venenosi posto giona. El sale che tu sei p̃ māgiar a la tauola sia biãcho z mūdo. cõe e il volaterano i enuria cioe inella marcha.

**S**ẽ il pane

Altra gli altri fructi che sono stati trouati ad vso degli hōi. il frumẽto e vtile. Bi la specie dil q̃le secõdo celso se hãno balica. cioe spelta. orizo: Tisana. cioe faria dorzo. hamilo cioe amido: Formẽto. siligo. cioe segala. Adoreũ. cioe faro. che p̃ li antig li diceano adoreũ. dal q̃l si dice adorar: i po che le giẽte di libia offeriuão a li d'i ineli soi sacrificij lo adoreo p̃dco. Ma niũa sorte e piu fertile che il formẽto. ne piu suauẽ: o vero che piu nutrica: z maxie se el fia di colina: z nō di campi piani. lorzo si reputado poi il piu nobile. il q̃le si vorrebbe semiar i fra secca z soluta: p̃che tosto si maturisca: z p̃ la sua gracilitade li calami o vō le cbane di la paglia soa auati che gli altri frumẽtali. Bi q̃sto la polenta cū aq̃ facta p̃li amalatẽ.



meg' io che di p e. Il siligie v ne di affrica: il p e dila le li antig lo lan-  
danano. ma io n  credo chel sia simile a q sto che si vsa inela etade n ra:  
c ciosia che ni a sorte di pane che si faci sia m o suane che q sto.   che  
la auiditate dil m gia  m o v lamente p ma. Ad q  g  exercita la p sto-  
ria: toglio f ria: b che f ria traxe il n e dal fare. f ria dico di formento  
b  maciata:   c  il tanixo o v  burato sia tracta la farina da le remole:  
la le f ria meterai inel albuolo: o v  v duta: o v  p ficia b  asserada  
da li ladi:   i essa posta a  calda:   c  sale c e si fa i italia. Se tu habiti i  
luogbi h idi: ap chiala c  il ferm to: cioe leuam to: la f ria b  adiur -  
do li p agni fino a la sua crassitudine. cioe a la sua fineza ip sti: cuz la le  
 modam te far sti il p e. Guard  il p stoz di met  piu ni m o leuam -  
to di q llo che si p i ne. ipo che p  troppo ferm to il pane si f ria acro: et  
p  poco n  si leuarebbe:   per q sto f ria piu graue al padir:   n  b  sano:  
impo che el stringie il corpo. Il pane b  cocto inel forno n  d  p mo gior-  
no: ne di ferm to troppo nouello sia il pane: ipo che el n  nutrisse  mo-  
dam te   tarda il padire.

**C** Bi le pi ce.

**I**l p sti q  medesimo p stoz t ta f ria c  a  calda q ra, sia  
ass ta far vna p za o v  f cacia:   ip stata ie meti dentro  
di le sem ze di fiochi   fetolie dilardo. o v  butyro. o vero  
olio d pse m :   n  c  le cosse p dicte:   di nouo ip sti tanto  
che tutto si faci i vna massa. d poi la p zi c  la m o o v   
c  vno steccho.   i forno le meti c  il pane. o v  sul focolaro soto il textu    
ciere: cioe a vn modo o vero a laltro. coopra c  carb i la cuoci. F sti eti   
  altre sorte p ce s za lardo:   d doli il sale olio   fenochi.   sotto la cin i  
si cuoceno. L ss  le p ce l ghe le le dil p e c  il leuam to che n  sia an-  
chor cocto si f no: c ciosia che le n  siano di alc a dilectat e. Sono eti-  
 z   alc i li li p eno li ocelati inel pane cum c xo fresco   grasso d pse  
di li yceli:   i forno insieme si cuoceno.

**C** Quello che sia da mangiare nanti pasto.

**E** da fir obseruato l'ordine nelo assumer li cibi. c ciosia  
he tutte le cosse che moueno il corpo: cia cuna sia di pico-  
lo nutrimento: come quasi le pom  per  alcuni piu sicu-  
ramente   piu suauemente per primo cibo f no mangia-  
ri. Agionzo etiam la lactuca:   cia cuna cossa laquale cru-  
da o cocta cum aceto   olio si mangia. li oui freschi da sor-  
bire precipuamente   traemata lequale noi li dicemo bellaria cum spe-  
cie   p gnoli: o vero cum miele ouero c  zucaro ap chiate: neli p uini  
p  comoda cossa si appresentate.





**De le cerefe.**

Li pomiferi arbori apresso di noi la cerefa ouero come a Seruio piace. la Cerasia li piace anominarla: p̄mamēte si maturifcono. Et p̄ma etiā sono da mangiare z da fir poste a tanola. Per q̄sto. *L. Lucullo* dopo la victoria mitridatica: nellāno dila edificatiōe di Roma. Seicēto z octāta i italia fu aducte z vxate: di leq̄le visue tāta vbertate che dal mare oceano fina i bertagna puenerō. Dile Ceresare alcune sono garbe alcune acre alcune dolce. Le acre strigeno il corpo. exaspā il stomaco. Le garbe iduceno flegma. Le flaue cioe le dolce la colera iprimeno extrigue no la sete: iduceno desiderio di māgiare. Le dolce veramente sono p̄ric al stomacho: li vermi z humōzi putridi generā iel v̄tre. Deuorate la matia q̄n sono fresche: le mādole dile sue offesāno mouer il v̄tre z la v̄ria.

**De li susini.**

Le grāde turba de susini: come dice *Plinio* z da certi colori hāno trato il nome suo: cōe sono biāchi z nigri. Bala si mltitudine dil colore cōe sono ordearij: cussi dicti dal colore dil orzo. Bala viltate alcuni sono dicti asinarij: Ba gente aliene alcuni etiāz sono dicti Arminiaci liq̄li p lo odore peculiare cio odore grato: fino laudati: Bamaschini sono lōgiz neri: dicti da le citate di Syria da Bamascho hāno aducto il nome: z sono piu che gli altri p̄stati z piu saluberimi. Mūo arbori p adoptōe: cioe p̄docte de nā i sitione facilmēte inella nā z famigli di altri arbori passa. *Ahirani* gliassi *Plinio* che da Catōe nō si faci alcuna mērone dil susino: cōciofsta che susini saluatici nascono i ogni luoco. Luxo dili susini e auāti ilcibo se il corpo e moderato: citā cioe fāno la colera molifica la voluptate al si ribūdo tole via li susini z li pōmi tuti: come le crese z li peri: z gli altri ricolti cū li picoli z illa melle posti si che luno nō tochi laltro si conserua n longo tempo.



**De le more.**

La moraro satino cioe domestico: tardi iuechia: i cygpto z i cypio pducēo fructi di abūdutissimo succo: z sono di tre colori. In p̄ma nascēo biāche dapoī diuene rosse: tertio si fano nigrissime: q̄ si riguardādo il core dil sāgne dila giouene *Tisbe* degypto. La mora matura bē che latēdi alla būiditate z caliditate: poco lū nutritiscō: sono adysarie al stōaco ipo che i esso tosto. si putrefāno. Ma p̄che fāno il corpo solcito: sono da mangiare per primo cibo: impo che mouēno la v̄rina: z tenute in laq̄ fresca extingueno la sete. Sono etiā more che nasceno dile roue sule ciese: leq̄le li medici le vsāo i medicina neli pigmēti: cioe nele spiciarie i le medicie



7  
A volere conseruare longamente le more fresche. obseruati q̃sto mo-  
do. Il succo di le more exprimerai ⁊ messederalo cū vino cocto. ⁊ i va-  
so di vedro il meterai. ⁊ poi vi ponerai le more fresche non molto ma-  
ture. ⁊ longamente le conseruerai.

**De li meloni.**



Il meloni da li pomi meloni pareno differenti. impero  
che questi sono quasi rotūdi ⁊ affondati. ⁊ quelli sono  
longhi. ⁊ assimiglianti al pomo citrone. Et invero non  
molto sono differenti. cūciosia che li meloni da li pomi  
melōi facti. Dice Plinio. che q̃n sono maturi si lassāo  
dal picchollo daplozo. q̃tūciq; nō pēdino. Brato e certo luso dil melōe  
e vō che difficilmēte si padissēo. p la sua frigiditate messedata a la hūi-  
ditade. il melōe tñ leuata la scorza. ⁊ gitate via le semēze. ⁊ dato a māzar  
scaccia li ardori dil stomaco: il corpo hūilmente molifica. ⁊ e da māgiar  
lo cū stomaco repurgato: p rispetto che facilmēte in essi li hūori si quer-  
ren o: ⁊ retarda la pcoctione: li q̃li se ritrouerāno pdominare a li cibi nel  
suo receptaculo. Per q̃sta cagione da li nostri maggiori ne e stato pmāda-  
to: che noi māgiamo li meloni a begiuno stomaco: ⁊ vobiamo soprase-  
dere dal altro cibo dūmēte che li sia andati a residē i fūdo dil stomaco.  
El suo vsarli nuoce a li nerui q̃li hūectando: puocano tamen la vrina:  
purgano le renez la vesica agiūgēdoui le semēze. Sono alcuni che dico-  
no la malitia de li meloni in beuāda si scedata: cioe remediata: ⁊ scaccia-  
ta da lolfizachare: cioe da q̃llo siropo cusi dco o vero da looximelle: cioe  
dal siropo. Alcūi dicono laqua: come Auicena ppone: altri il vino. Io  
sēto cū la natura: la q̃le doppo il māgiare dil melone appetisse vino opti-  
mo: il q̃le e q̃si certo antidoto: cioe la medicina p̃tra la frigiditate dil me-  
lone ⁊ dil suo rigore. Albino inipatore tāto li dilecto q̃sto fructo che cen-  
to. siche di cāp agna: ⁊ dicce meloni ostiēsi māgio ad vna cena.

**De li cucumeri**



A forza ⁊ la natura dil cucumaro prima seria stata da  
explicare: cūciosia che Plinio dica li cucumari p grāde  
za excedēti: dicono sir chiamati meloni. Io confesso ha-  
uer errato p il grāde piacere chio ho dil māgiare di me-  
loni. Adhora veramēte nō solo a li cucūeri: ma ad ogni  
māgiare li hanerei antipostisēpre. Si li cucumeri vi sono di tre generati-  
one. Il maggiore e il liuido: ⁊ meno nocuole. pero chel solue il corpo: ⁊  
p la sua frigiditate de la estate p̃cipue pare essere accōmodato al stoma-  
co. La sua foglia trita cū il vino e apta a medicare le piaghe di le moria



re dil cane. Le sue semēze cū il vino dolce date i beuāda subuiēne a chui  
hāno male di veslica. El citrino: il q̄le i nostra etade dal colore citrillo vi  
en chiamato: genera frigidi z noceuoli hūori: dōde le febre autūnale na  
sceno: pche stāno nel stomaco piu di q̄llo ch̄ bisogna. Le somēze di q̄sto  
trite z date a beuere adiuta q̄lli che hāno la febre: dūmētre che le exigu  
eno la sete. Lo anguineo piu nocētissimo che tutti e. Onde dritamente  
dal angue: cioe serpēre traxe il nome: la forcia vil quale Columela in q̄  
sti versi explica.

*Linidus at cucumis grauida: qui nascitur aluo:*

*Hyrtus z vt coluber nodoso gramine tectus:*

*Ventre enbat flexo semper collectus in orbem:*

*Noxius exacuit morbos estatis inique.*

Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza z tracte le somēce: ta  
gliati i fetoline: cū sale olio z aceto simāgiano. Sōno alcuni che a repri  
merli la frigiditate li aspieno cū specie. Lo anguineo betruso: cioe el  
longo: q̄loro li q̄li max me si dilectāno di pomi z di herbe abraxa la scor  
za legiera cū sale solamēte seli deuorā. Li cucumeri Tiberio pncipe rā  
io quidamēte li desideroe: che cū ogni arte li cercaua di hanere: etiā dal  
tēpo che nō era sua saxone. Questi quādo sono teneri che vna femina  
sia menstrosa: z li tochi al pmo tohare li occide: rāta e la forcia vil suo  
morbo.



*C* De li chrisomali: cioe Armilini.

Chrisomali io credēua che fussero q̄lli li q̄li virgilio chia  
ma pomi dorati: z etiā theocrito el suo verso: vn de Aba  
rone tradusse li versi: nō sona essere q̄lli itra li codogni  
q̄sto da Plino si ānumerato. Che io lo appelli piu dora  
to che q̄sto nō il io troppo bene: ma io credo che mossi dal colore habio  
facto. Sa adūq; che il sapore si senti: tu voli chio credi che questo sia il  
vero. Il pmo cibo e q̄sto p̄cipuante a napoli: li q̄li sōno in p̄cio cū lo ane  
to z cū lua passula: o vero cū vino smerado: o vero cū deffectato melle  
cioe purificato melle: mēno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo veramē  
te tosto tende a la putrefatiōe: gienerā flegmatico humo: i.

*C* De li fichi.

Fichi sōno soli fra tutti gli arbori che nō fioriseno: dil la  
cie pduceno il fructo. Vi q̄ste vi sōno di varie generati  
one. Sononi fichi biachi deli felici. Cōtra a q̄sti vi son  
no fichi neri diti infelici arbori. Li arbori felici si tiēne ch̄  
sīa la Quercia: lo Esculo: lo Elie: il Ruber: il Faggio.  
il corilo: la sorbola: il Pero: il pomo: la Uite: il Sucino: il Comolazo: il



Loro e z chi ha dal ludcho: Lotogni da la citate di siria hā pso il nome  
 La Prouincia dicta Aſphricana e donde latolse il nōe. Hio arbitro che q̄  
 sta sia q̄lla di laq̄lle Lato cercando la tertia guera di Aſfrica anxioſo i  
 el ſenato porto il pomo: z adimādando ad li padri p̄scripti: z maxime a  
 q̄lli aliq̄li pareo che ala virtute romana nō fuſſe da abandonare la im  
 presa di cartagine: dicēdoli Quāto tēpo p̄ſati vui che q̄sto pomo ſia ſta  
 to tolto dal ſuo pprio arbor: cūcioſia che el peſſe eſſere freſcho iſfra glī  
 altri freſchi. Voglio che ſapiati che el fu tolto di cartagine anchoi ter  
 tio giorno: tanto apzinou a noi habiamo linimico. Subito fu roto gue  
 ra la tertia volta ali Cartaginēſi: melaq̄le Cartagine che gia fu emula  
 di romani fu diſſata. Sōnoni etiā di q̄lli liq̄lli dali inētori hāno tracto il  
 nome cōe li liāi. Calphurniāi. Pompeiāi. Sōnoni etiā di Serotici p̄co  
 ce: diſſere: duricone liq̄li alcuni p̄ſto ſi paduſſo: z altri rardi altri che do  
 volte lāno p̄ducē fichi: altri che hāno la ſcorza dura. Sōnoni etiā di nu  
 midici: z di marſici: z di carici: di groſſeti ſecūdo Macrobio fino appel  
 lati figi. liq̄lli nō ſi maturiſceno. Albino parlādo di Bruto diſſe. Li groſ  
 ſeti māgiaua cū la miele come pacio. Fichi freſchi cūcioſia che ala cali  
 ditate z ſiccate tēdino: z maxime li maturi nō noceno. Benche tuti li fru  
 cti generan mali humori. A li epilētici cioe q̄lli che cadeno dala bruta: li  
 fichi ſechi p̄feriſceno al pulmone. il pectro. ala gola. al cataro exaſpato mo  
 liſſicāno: le opilatione vil figato z dila milza apzino: ſcacciano li humori  
 groſſi dile rene: z dila veſſica: il ſangue cororo cacciāo z riduceno a la  
 pelle. nī ad vſarli ſpeſſo generan p̄dochi. Li fichi coti abūdano di p̄ni  
 tioſa hūiditate. z p̄ q̄sta cagiōe a niuno modo ſi pōno dſſicare. Queſto  
 fructo p̄ ſua natura ha q̄ſi duo fece i ſe. dil q̄le molto ſi dilecto Auguſto  
 Al grā Pōpeio. mitridate ſupato z victo. trouo nel ſuo ſerigno ſcripta  
 di ſua māo la p̄poſitiōe laq̄le ricemuta ſi tenia ſicuro tuto q̄llo zorno cō  
 tra ogni veneno. z ſēza piculo icolume ſi reputaua. inelaq̄le iura vna no  
 ce. duo fichi ſechi. ruta foglie. xx. vna grana di ſale. tutto i ſieme ſi piſta  
 z bene icorporate a degiuno ſi māgia. Sōnoni etiā di caprifici. di gene  
 ratione ſaluatici fichi. liquali mai ſi maturiſceno. Fichi cum peciole  
 lōgbe q̄to fare ſi pōno. z che nō ſiano ſtreti ne machati cogliēdoli fre  
 ſchi li p̄uerai inela melle lōgamēte.

#### Libro ſecondo

Oloro che di la agricultura ſcripſeno: diſſeno che larbo  
 ro dal fructo era cuſſi differēte. come il fructo da lherba.  
 Le adonqz il fructo quello che nō creſce a la iuſta grāde  
 za di larboze. Di ſtatura e ſimile a molte herbe. ma el non  
 muore z non ſi ſecca come lherba. ma le continuo. z da il  
 fructo dicemo che naſceno li fructari. Li fructi poi ſon o



stati dinisi in quatro parte. Li azini. cioe li grani hano dicto essere vna parte. Grane di elera. Grane di sambucho. Grane di ienoli. Grani di pomi granati. Aggiungessi etiam le more. z ciascaduna altra cosa che a queste siano simile. Intra le Bacche. cioe pomelle il fructo vil lauro. Le Oline. Le Cornole loti. cioe lauade. li quali se chiamano faua suriana. Birtella. lentisco. z tutti li simili annumerauano. Intra le noce tuti li fructi che de scorza dura sono cooperti. z d'etro hano qllo che e buono da magiar. Ultimate diceao tuti qlli fructi che di fori hano qllo che e bono da magiare z d'etro hano icluso qllo che ce duro. siano ocimali. cioe pomi. p qsta distictioe alcuni affirmano il pscico intrali mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.



**D**e li mali. cioe pomi. p qsta distictioe alcuni affirmano il pscico intrali mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

**D**e li mali. cioe pomi.

Li mali. cioe di pomi hora e da dir. z maxie di qlli che nati pasto si magiao. Li garbi z stiptici sono piu sicuri da magiar dopo il ciba. Le giatoe di pomi sono molte di liqli al suo loco dirassi: li dolci. e tosto si maturiscoe: coe sono li orbi culati: li prechocij: li melimeli: liqli tuti qlli il stomacho: et il corpo moneno: p primo cibo sono da magiarli. Li discoridi liquali si apprensono a li pomi dinstate: z qsto fu sentito di loro cioe. Credeffi ch li nutriscono il flegma: excitare ardori difele: mouere islamatoe: a le pte neruose p ni ete ouenirsi. Salieo apo pnucia che tuti n sono da reijcere: ma solo qlli che sono di sapore aquoso: obo aspri. z acri. li dolci veramete z maturi: z tuti qlli ch liuerno si pseruano suamete sono odoriferi: toléo le islamatioe: al stoaco ad li nanseati succori: z iducéo appetito. Ma li pomi tn si no riprexi p essere frigidiz humidi z il succo suo expresto facilmete passa i acore: cioe i sapore di acresta. Per questo rispetto alcu hano iudicato che questi simili fructi magiadoli nanti pasto non nocino achui hano buon stomacho: cunciosa che li humidiscano il corpo z refrescano li dolori circa il chore.



**D**e li peri.

**L**a natura di peri: Diascorides dice essere stiptica: z imphopistati z iposti al bisogno auertiscono ad tuti li ipeti di li humori che icoreno: stagnano il sangue fluete di le nare z dile piage. Di questi alcune sono dolci: alcuni aspri: alcuni acri. Qn sono dolci z di aquaticho z soluto sapore: sono intra il calido z il frigido: come sono quelli picholini z odoriferi edolci li quali Plinio volse che fusseno chiamati supbi: Nanti pasto sono da dare. Questi noi i lingua vernatica chiamamo moscatine p il suae odor.



Siano date etiã di simile a queste se visõno. Li stiptici z li acri: di liqua  
li vi sãno gran turba sian riseruati doppo il cibo alla secũda mēsa: ipero  
che tolti nãti cibo sãno stiptichi z stringeno: laq̃le cossã ala valitudine e  
sria. Elle anotato etiã li peri vltra agli altri pomi nutriscono il corpo.  
Certo inel pero e grã forza: z nõ sollo inel fructo: ma etiã inelle radice:  
z inelle foglie: Lũciosia che dili fungi z dili boleti nõ paditi: se in essi fus  
se qualche veneno iel toleno. Le foglie cocte sãno medicina a certe pia  
ghe: Le semēze di peri trite cum la miele: z date adegiuũio ildolore de  
li interiori subimoue. Apparechiansi li peri per tãti modi quãti si fanno  
le vne: li pomi sucini: psici: codogni. Li pomi tuti comodamēte si pseruã  
no: se li pomari haucrãno fenestre poste i facia di austro volgendosi vso al  
septētriõe. Si diēno distēdere sopra strami ouero paglie: accio ch p trop  
po humore: ilq̃le si leuasse p tocarli luno cũ laltro nõ si marcisceno.

### De la vna

q

Velli liquali la vna q̃si dicendo vuida per la abundantia  
dil humore: anotarono la etymologia: dicitamēte mi par  
che habio facto: cũciosia che d'essa ne essi maximo humo  
re: ilq̃le prima e mosto: z subito ripostato: si appellato vino  
nõ ardiro a dire che la vna nasci de arboze: come fanno li  
fructi: cum elo sia che chiaro el non sia arboze z a quella medesima in  
iuria seria adirli arboze. Tegni adunqz certomeglia come cossã precla  
ra: ne ancho cõe ad alcuni piace nel numero di li acini si ddi ascriuere sia  
consentito: come sono li grani di belera z grãdi sambuco: ad q̃sti altuto  
seria dissimile: se dale cose vinacce la manchasse: laquale cossã facilmen  
te si potrebe fare se tu imiterai Columella. Senderai il maleolo: cioe il fu  
sto tra vn nodo el altro si che nõ siano ofese le giēme: cioe li ochi di fusto  
z li trarai tuta la medola: z dapo lo cõponerai in sieme z aligerai: si am  
po che tu nõ aligi le giēme: z dapo iterra aledamata la meterai z la sape  
rai z alquãto la humiderai ouero arigerai: nascuta la vite ti pdura vna  
senza succo. La aminea dala regione e cussi dicta. Li aminei furon do  
ne gia fu falerno. La appaina dal epo: La bumascha dalla similitudie  
dile mamile dile vacche: le Mareote: le precocce: Momentanee: Precie:  
Psithie: Lagee: leq̃le etiã leporine sipõno dire. Sonoui etiã di molte  
altre sorte lequale anumerarle longo farebe: dile vne che si maturiscono  
le piu vehemēte sono le nere: z per questo il vino de queste e meno iucũ  
do. Piu suane sonno le bianche p laquale cossã il suo vino si tenuto piu  
grato: intra tutti li auctori si puieneli fichi z la vna matura: z agli altri fru  
cti: liquali crudi fino mangiati: sonno meno salutiferi: z riceuuta per pri  
b



mo cibo quasi non nuoce. La rua bene matura z che stata arcolta lon-  
gamete ouero al meno che per quatro giorni serae stata apichata: si ma-  
giata piu suane z piu dolce: z magiata non moue fastido. Et fresca ma-  
giata il stomacho: il spizito: il corpo de iflacione perturba nuoce al capo  
fa letargio cioe mala infirmitate. Non sono li vinacei da mastigar co li  
denti perche piu difficilmente se padiseno e fano piu catino nutrimento  
Le vne che semetino nel vino dolce per seruarle come si sole fare agra-  
ua no la testa sono bone apresso ale apicate che si seruano nela paya. Son-  
noni che in aceruo: cioe i multitudiue di liuinacei cioe le graspe le conser-  
uino. Mangiandone ifestano il capo z il stomacho. Siouao tamé nelstri-  
gere il corpo: z sono vtilissime a quelli che sono defectuosi di excreta-  
ne: cioe di spudar di sangue. Verde in questo modo le cōseruerai le rue  
che non siano machate rechoglierai: z chocerai di laqua di finme che dis-  
bogli il terzo: laquale meterai cū luua in vno vaso bene obturato acio ch  
non exali: z quel vase alogerai in luoco che il sole non possi intrare: z qñ  
vorai hauerne la atonerai verde: z se tu vorai quella aqua dare p idro-  
mele cioe per siropo ad lo infermo la potrai dare seruate i ordegni: z poi  
mangiandone excita il stomaco alla auditate etiam la lambrusca: la qua-  
le li greci la appellano ampelofagiam: di laquale accina: cioe le pomelle  
desicate fino seruate ala medella cioe medicina. La rua passa optima  
cussi far si puode. Coluella comada che ricogli luua ben matura z quel-  
la precocere: z cruda acra ouero la viciosa meti daparte: z quella che e  
bona distenderai sopra tauole: z inspargile cū vino z poi assuta ad vso  
seruata: si vsa in molte cose. Le rue passule lauate cum vino: z precipu-  
amete auelle che sono senza le vinace: come quelle da corintho z le nar-  
nienfe: auanti z doppo al cibo tolte: giouano al stomacho z alfigato. Si  
vua cocta in el lauezo ouero chaldaria fassi sapa: cioe vino cocto: di suo  
puro mosto structo indefructarij vasi de fruto cioe: in vasi di legno oue-  
ro di pietra. El mosto adunque cocto si chiama defruto. Bonde de-  
frutare vol dire chocere mosto. Al sapa cioe al vino cocto: aleuanel-  
la vino cocto in mediana si dicto defructo: siamo la sapa in scabio de d-  
fructo cioe vino cocto z maximamete quādo magiādo pome o peri cocte  
dopo pasto.

**C** De li mali punici cioe pome granati.

**S**ono etiā certi pomi: de liquali nati al cibo. z in el cibo maxime cū  
arosti z frite carne vsiamo. Di questi sono li mali igranati liquali  
etiam si chiamano punici: de liquali vi sono molte generatiōe: lequale



a hora a numerare serebe superfluo. Bastine solo a dire di le loro qualitate. Il malo punico. cioè il pomo granato: la opinione di tutti li medici e che la forcia sia sia stiptica. Pare ampo che in qtro parte si possi diuidere. cioè li dolci. la natura arguisse che gli cōtegnino certa parte di calore: z sōno da māgiare nanti cibo: ben che de li nasci certa inflammatione laquale li greci la chiamano

Li garbi al stomaco sōno accōmodati: z moueno la vrina: rīfrescano il polmōe. cōportano a le interiori. Se qlli pomi parerano troppo garbi: cioè ne li arbori loro. cū qsta ragiōe li remedierai cioè cum il sterco di porco z di hūano: z vrina vecchia a le radice sue. irigerai cioè inspargierai: z ricuopeli cū la tra. z da qlli arbori poi piu do ce fructo ricolgierai. togliēo i loro certa megia virtu z foreia tra quelli dicti di sopra: z assumeno in se. Li acerbi al pigmento che si chiama el stomaco sōno piu apti che al mangia. alhora sanano li vicij di la bocca. di le nare. di le orecchie. z de li ochi. Britamēte adunque dixeno coloro: liquali negaron che li nostri corpi si nutricano cum pomi granati: cūctiosia che il suo vxo piu si conuegni a la medicina. che ad vsarli in cibo. Quelli che hano buono stomaco z valido piu sicuramente ananti il cibo riceuerāno. che quelli li quali hano debile. Repmano li calori: instauran il desiderio di māgiare. Li accidi cioè li garbi mangiati dopo pasto supprimen li vapori che ascendeno al capo: il troppo calore extingueno. z hano quasi medesima forcia come ha la coctione: quelli strucati cum le mane o vero piconino cioè il vino di granati. il quale in molti mangiarī vsiamo li arendeno. Ultimamēte la scorcia di quelli pomi seccata z riducta in poluere e medicia a molti incōmodi: come e a quelli che il corpo hauesse soluto: cioè troppo largo. se tridata cū vino dolce si dara in beuanda. Sana etiam le piaghe ineli genitali. cioè in ella verga. che per calore fussen nascute. A conseruare li mali punici cioè li pomi granati: immergili inelaqua bogliente z subito trali fuori et apicali.

### **C** Bili codogni.

**O** Stonei si dicti quādo di li pomi parlemo: z nō cotoni. p auctoritate de di Barrone z di Plinio e māifesto. li qlli cōmemoran li cotogni intra li figli. Lasso la opione di coloro li qlli cidoni da cydoea citad di crete hāo appellati. dōde z cydonia. lespicule. cioè le sue fetesono dce. Cotonai adūche o vō cydonij. o vō cytonei. sono da chiamar. Crudi z maturi a li dissiterici cioè a mal di fluxo. z a li colēici z a qlli che di sangue excreātī: cioè che sputāo lo sāgue optiamēte li si dato. a qlli che hāno il cor



po soluto. cioè lubrico e large: nō giouano decocti: ma che li pda quella  
forzia dil succo cōstringente: e infusi p̄terea cuz vino o vero aceto al do  
lore dil stomaco: e a lo fluore de li interiori v̄xari: cioè cōturbati. oportu  
nissimamēte cōferisseno: e inganan li desideri di li lāguenti. che tiem  
no che q̄sti representino e in specie e in gusto e in odore. La similitudi  
ne di ciascuno vino vecchio. Possi seruar lōgamēte li pomi cotone i i q̄sto  
modo. Ricoglisi senza offensa cū li ramuli suoi e cū le foglie acōciati in  
vase apto e cū melle defecato. cioè purgato. suffuso. lōgamēte durerano  
verdi. Cōfecare etiam si puono maturi in q̄sto modo. curati da la scor  
za e in pezzi tagliati: trate fuori le somēce: e in aqua celeste si meteno: do  
ue tātō si dēno lassare. mutando tamē laqua: fino che la sua stipticitade  
habino p̄duta: e che guardādoli verso la luce. siano chiari e rilucio. Si  
ano dapossa elixati e mezi alesti: dil lauegio tolti: e sopra il lizolo mūdo  
sopra vna tauola siano distesi: fin tātō che la q̄ si assugi: e i lauezo dapo  
i cū miele posti: tātō boglino che dil tutto siano cocti. Cocti di nouo sul li  
zolo. biācho li distēderai: e q̄si secchi a lōbra e non al sole: inela b̄runida  
li ponerai: e sopra li i funderai lo miele bene d̄fecato. cioè purgato e spu  
mato: e tepido. A questo modo quasi si cōfetano le zuche: li cedri. li ma  
li medici: cioè li pomi arāci. peri. pomi. liquali molti inspargieno cum le  
specie: come sono gariofili: cinamomo. zenzero. trito e criuclato. Da li  
peponi. cioè pomi meloni. le sonde o vero cosse. la cōditura si suole fare i  
axedo. si maceran p quattro giorni. e dapo che alq̄to inel lizolo haue  
rano reseduto. mutado laxedo dinouo cocerai. e di nouo inel lizolo di  
stesi. dūmetre siano fredati. e inella b̄runita o v̄o pignata si poneno. e so  
pra fuco il miele. optiamēte si cōseruano. Queste si māgian inela prima  
mēsa. cioè pe r primo cibo: In varij tempi si suoleno mangiare. Linuer  
no. il citro e la narancia. la estate le zuche. li meloni e li cotonei. Ma  
di li cotonei: questa e la virtu sua. che nanti cibo mangiati stringieno il  
corpo e la concoctione e la largheza tuoleno al ventre. saluo se tu non  
li sfenderai in do parte. e tracie le osse e sopra infuso il zucharo si cuoce  
no. Alhora il desiderio dil mangiare induceno: e sumpti cioè riccuuri:  
diffendeno il capo da la ebrietate. Dapo il cibo veramente sigillano il  
stomacho. adiutano il padire: e moueno il corpo. se seran  
no tolti cuz auiditate.

**C** De el citrone.

Il citro o vero citreo cloatro. el chiamo malo persico: cioè  
pomo di persia: e appellolo cussi da la prouincia. Ma vir  
gilio imitao do Homero cū longa perifrasi circūscripse



citro: in questi versi. *Felicitas mali quo non prestantius ullum. Pocula si  
quādo sceue infecere nouerca. Abscuerūtq; herbas: z nō in noxia ver-  
ba.* Miuno certamēte dubita questo fuisse dicto di'l citro: di'l quale si tro-  
uanno varie generatōe. Altri sono che la silua mauritania pduce. Altri  
liquali in italia z in media nasceno. Tutti tamē sono differenti piu tosto  
inella grādeza che inel sapore: z quasi tutti sono di vna medesima virtu z  
forzia. Sono odoratissimi: z gitati in ele vestimente occideno le trame.  
Da liquali odorifera resta la citrosa: da Heuio si chiamata. Si generan  
in persia da ogni répo: altri fino archolti: altri in quel tempo si maturisce  
no. Tensi etiā che ineli venci siano salutiferi: che triti cū vino z beunti  
la purgatione di le forcie sue guarētuali oppressi. Non e ampo vna me-  
desima virtu in tutte le parte del citro. Le scorze sono calide quello che e  
dētro e semicido: cioe tēperato: z per questo e manifesto che habi stupri-  
ca: forzia: arosti z calide vināde siachosō ad ogni répo. La estate am-  
po precipu amēte: impero che reprimē la colera: extingueno la sete. indu-  
ceno desiderio di māgiare. Amolte malatie la citrea forza medicina: im-  
pero che le done pregnante da la nausea le liberā: z trito e dato abeuere  
medega el budello giētile: z le querele: cioe il brōbulare dli interiori. So-  
no alcū che tagliano il citro in fetoline come il rauanello z cū sale olio  
z aceto conciato il magiano. Bili mali medici ouero citrei ad liquali il  
vulgo li dicono i arāce: possi dire quasi quella medesima cosa. Ele il uero  
che vifono alcune dolce alcune garbe: il modo da vsarle cum le ragione  
dicie di sopra potreti gubernarui le dolce nāri pasto tolte dalqual tempo  
si uogli si conuiēieno al stomaco: z etiā le garbe se cū il zucharo sarāno  
remediare: laqle cosa fassi leuata la scorza z tracie le sue cartesme.

**De le palme:** cioe dactili.

**L**E palme nasceno in molti luochi: come al di bogi in italia. In luo-  
chi maritimi di spagna in aphrica etiam sene vedeno terra sabulo-  
sa z nitrosa a mano in iudea z per comād amēte nasceno z il fructo piu  
suauē z piu vberroso rendono a liquali da la forma cōelunga: z inel me-  
gio dila schina hāno assumpto quasi certo modo chio arbitro che il no-  
me di dactili glie stato iposto: il quale sia simile al pedo: inel megio di cor-  
po hāno come vna fessura: laquale molti la chiamano il bolicolo: z de li  
spargeno la radice quādo fino piātati per quanto si dicto: quella che sa-  
ra piātata senza el maschio el qual non se de piantar troppo dala lon-  
ga se dice esser sterile: vnde se el maschio tera tagliato subito dūctano ste-  
rili z nō pducen fructo. Li fructi di le palme nasceno nō intra le frōde:  
ma ifra li rami sceli gionēi che esseno di larboze. La virtu z forzia di le



palmi cioè di dactili: e calida e humida: megliozi sono li bianchi che li neri ouero che quelli che rosiggiā: diensi pilarie via la pellicula laquale diui de la carne da l'ossa impero che mangiata el farebe piu graue al padire. Item sono da trarli l'osso: accio che non imiteffamo alcuni homeni dar me di alexando liquali per piu aueritate mangion dactili verdi e si stragularono. Li piu dolci toltri nati cibo: piu facilmete fāno la concoctione e moueno il corpo. In ala spiegiā alideti e al fiato sono aduersarij: La palma: cōe dice: Helio: e di tāta generositate che la nō da luochō ala pōderositate ma la si volgie i suxo: e p tale cagione la si riputata per segno di victoria conciosia che già la sia di questa natura che la non cōsenti a chui la volgie ne a chui la opprime.

**De la nespola.**

**N**on fu nespole in italia atēpo di Catone: Li radice di questo arbore si dice che si fanno pfunde e large. Per questo respectō quasi sono inextricabile. Le nespole le tedesche sono piu prestante che le altre. Le somenze di lequale sono austere cioè aspere e acre e le foglie nō sono senza pprietate: auanti il cibo la nespola tolta grādemente il stomacho dissoluto astringe: il fluxo del corpo in poche volte fortissimo reprimeno per la frigiditate: e sicitate: a li dolozi didenti e medicia. Et la foglia sua etiā: e la scorza: e etiā la radice tagliate e imposte pistate: a li feruori cioè nascione calide: e ad il tumore: cioè a la inflatione subuene: siccate e trite cum la miele la conduce aciebariet piaga: Bil succo suo tolto cum vino: repugna a le beuande venenose.

**De le sorbole.**

**A**le sorbole sono tre differentie. Alcune sono come li mali: cioè li pomi rotunde. Altre piu turbinatē: cioè acute di sotto: come li peri. Et altre hāo facione e figura di oui. Sino laudare le sorbule da li medici per le medicine piu tosto che per cagione di mangiarle. Et quando anchor sono bianche e megie crude: agrauano il stomacho: e cussi quando sono mature cacciano il fastidio: molificā le piage nasute nelli interiōri. Laqua nelaquale veramente le sorbule sono decocte data in beuanda cumciosia che a vino austero: cioè aspero: quasi enzi il sapore imita la natura. Ali diseterici: cioè che hāno il suxo: e medicia. La sorbola dal sole macerata e in sapa: cioè in vino cocto pfectata come li codogni e peri secundo Catone entra lōgamente.

**De la cornola.**

**L**e cornole lequale virgilio le chiamā lapidose: cioè petrose: pero che di fuori an poca carne: e dentro molto osso abiano intra li accine:



cioe intra le pomele ouero graneli: anumerate: sumpte in cibo pocho nutritisceno: tardi si conchuceno: et stringen il corpo.

**De il persico.**

**P**ersiche nasceno per tuta asia: et maxime i persia: donde anui tras ducte hāno il nome: ma questo tardi si facto: et cum difficultate. Ma da poi in ciascun luoco spontaneamēte puleneno. Parmi che nari no fabule coloriche scrineno questo aprouo li persij: nascere venenare cum tormento: et per quella cagione Tyro lesecen portare de li in egipto accio che quelli chel non hauea possuti vincere cum arme: Almeno cuz veneno li occidesse. Singeno coloro accio la cossa pari piu verissimile le gypto da il sole et ilcielo fusse mittigare. Questa veramēte dichiara Columella per questi versi. Et pomis que barbara psis. Miserat: ut fama ē patris armata venenis. At nunc expositi paruo discrimine leni. Ambrosios prebent succos oblita nocendi. Aggiunse tamē come e la fama: accio che al tuto la chosa fabulosa non paresse che fusse sta creduta per historia. Le persiche di terra rodescha et quelle di asia lequale hāno li cognominale regione: da lantūno si maturisceno: la estate precocie: cioe fino tenute. Le dirachine in precio nanti le altre sono fresche si pono seruare cō questa ragione. Ellegi le meliore et meteli in muora: et laltro giorno trali fuori et purgeraile cum diligentia: et le alogierai inel tuo vase: et sopra le ifunderai di sale et axedo cō satiregia: Il cibo di persici per la humiditate et frigiditate sua fino tenute disutile al stomacho. Tosto si marcisseno: et conuertiscono in humori flegmatici: Il suo uso quello che negano li medici li mēbri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: fanno il suo camino. Saturi ampo sumpti nati cibo induceno appetētia moueno la yrina: largano il corpo: leuāo la puza dila bocha. Siccate et magiate doppo pasto: se non nutritisceno: rament sigillano il stomacho come si tiene ipero che astringeno. Sono alcuni che dicono che le da beuere buono vino subito quādo se hāno mangiati li persici nanti pasto: accio che presto non se putrefacino: Non si despreciata la opinione di choloro che dicono che li persici sono da mangiare doppo il cibo tagliate i fetoline: et poste in bono vino amotare: impero che la bocha dil stomacho et liozficij superiori refrigerano. Ma questo far si dee quando ala cena precedēte hauerai māgiati arosti. Le foglie di persici trite et poste sopra il corpo onuero expelle li lumbrici: cioe li vermi: onuero li occideno. quelle medesime siccate et puluere pistate le piage fresche di crēne, piaghe a serano. Le mandule di persici trite cum olio e medicina al dolore di la testa.



### **E**l olio.

**L** bisognerebbe hora la misura e lordie e cagione che a lo appare-  
chiare: e al cuocere di li pulmeti. cioe di apparecchi. la ragione fusse  
dara. Ma peche tutti li obsonij. cioe le badifone sono mixti di certi sim-  
plici a questa cosa pertinenti le prima da dire. Et prima di li ogli e etiam  
dil olio. Di li olei vi sono molte generatiõe. Cõditni. Pausij. Radio. Or-  
chire. liquali di oliuitate optimamẽte si apparecchianno. come dice Var-  
ro. Le salintine. termutie cõditine sono piu grãde. e al magiare optime.  
come alhora le bolognese e le picetine. Le acerbe si sfedeno da vno ladi  
e da laltro cù il coltelino: e in aqua freda tãto si maceran. dũmente la a  
maritudine cù il grasso si parti. Ma poi i vaso di pietra o vero di legno  
riposti. supra fuxa aqua cù sale e finochi e fusti di finochi decocti. a tem-  
po si seruano. Magiansi cù pessi e carne aroste e fructi: acio che le leui  
no il fastidio. o vero acio che iduchino appetito. Difficilmẽte si padisse  
no. e sono di puocho nutrimento: gieneran bũori grossi e glutinosi. cioe  
grassi. Tolti dapo pasto repmeno le exalatiõe dal capo. Di le altre piu  
cõmodamente farassi olio trãpeto. cioe col torchulo. come alcũ soglino  
o vero cù la mola macinato: che e piu vtile: o vero cum la solea: cioe cù  
stretore cù ligni che e piu difficile. In le fisele se arcolgie la oliva e ma-  
cinassi e exprimessi fin tanto che sono aride. e alhora nõ danno piu niẽ-  
te. Quello olio che prima vi esce. se el non fara stato di oliue marce. e tro-  
po mature e rescaldate: e piu suauẽ da mangiare. Questo Plinio il chi-  
ama omphacino. Omphax li greci appellano la vua mal matura. La  
quale generatiõe di olio a la frigiditate e siccitate rẽde. A cõseruare le  
oliue verde che in che tẽpo vorai potrai fare olio: a questo modo farai.  
Tolte le oliue di larboze: le seruerai nela miele. e quelle trarai a qual tẽ-  
po vorai. e farai olio verde. Ma lolio che di le oliue mature si exprime:  
e piu grasso e di pin graue odore: tamẽ si riputato piu vtile che lompba-  
cino p le sue temperate qualitate. Tende tamen a la caliditate e a la hu-  
miditate. Varentare lolio tamen potrai da la troppo grassezza: girãdo  
ui dil sale: e serae piu grato trahẽdo fuor di fondo la murcha. cioe la  
feza: Tutte le fece dil olio e dil vino tendeno al fondo. come di la miele  
a la sumitate di sopra. onde il migliore olio sta di sopra: pero che ama  
le exalatione. Il vino migliore sta nel megio dil vassello. e la miele bõa  
sta nel fondo del vassello lõtano da ogni fece. La forza di lolio e a fare  
caldo e for. e il corpo: laquale costa intesa per Annibale che era per cõdu-  
re exercito cõtra romani a le trebie cioe a quelle cõtrade nel tempo fre-  
do di lo inuerno fece ongiere li colpi di soldati cum olio per scardarli e



fortificarli. et fu vincitore. Lo olio contra li algozi. cioe sfredimenti mira bilmere adiuta. Venuto a deginno o vero occide li lumbrici cioe li vermi o vero dil corpo li scaccia. Ultra di cio bassi per antidoto che el sia contra li veneni. Venuto cu aqua tepida cu vomito scaccia li veneni. Sonou altre pluxore chosse dil ficto olio. lequale per consiglio le pretermeto impero che a le cosse nostre nulla si affanno. **B**i la miele.

**G**rande cura et sollicitudine a le aue a fare la miele et la cera: et maggiore a cōseruarla. Onde **A**baro dritamere le appellano scarfe. Non sono giote come le mosche a mangiare tutto quello che puoreno habere. Castissime oltra di cio sono reputate. In luochi inquinati o vero che sapino de rio odore. mai le aue si apponerano a stare. Si qlli che oleno da vngueti. come che da fresco cōcubito puza come quelli che di aglio puzano fino pūcti da esse et da li alnearij. cioe da li corpi: liqualise cōdo varrone da cussi si dicti. Facto per esse adunanza si cacciato. Hanno fra esse leggie a la similitudine di optimo pncipe. alqle tutte cosse fino differire. Questo ponendosi a volo: tutte il sequeno. et ritenutosi i vno loci. tute il ripogono: et nulla ardisce volare da luoco a luoco: si trāsferiseno. **A**seteno capo cioe a li soi alnearij. cioe a li corpi di le buxe. Il naturale pasto di le aue e la rosa. serpilo. apiastro: papauero: fana: lere. bis. si. occimo. cioe basilicho: piu tosto di questi veramere per ragione la martina: donde il miele et la fiore: donde la cera si face: ricogliolo optimo miele che si faci e quella che si facta dil thymo: Per questo la miele siciliana et lo attico portano la corona per labundantia dil thymo. et per la sua suauitate **B**i la miele potica cioe di larcipellago. et di ql di spagna. in elquale alcuni auctori discrineno essere veneno: non si apertiene dirlo noi cerchiamo quello che a la voluptate si affae. **A**bielle e cosa sola che sputa la sua fece a la pte suploz. Questo quato le piu graue: tato e piu pfecto. La miele e contra la virtu dil vino landata. impo che questo quato le piu vecchio et fresco e megliore: et qlla quato le piu fresca cioe noua et calida. tato e piu apprezzata. Il cocto e migliore che il crudo: impo che el non isfa. o vo non fa dolori circa al cuore. o vo colera non fa accrescere. Quella di estate e migliore che qlla di lantuno. a li corpi frigidi et hūidi si conuene. a molte malatie e medicia. Non lassa puerefare li corpi. Inelle pfectioe di pomi. anche. citrōi. et noce e tanta optia. Al desiderio di la bocca. et i molte rinade si affa molto. **B**i qsto lo oximele: cioe il siropo et lo hidromele: laqle qlla medesima aq cocta i essa e licito appellarla si face. laqle si dara a qlli che hanno la tosse in loco di siropo. o modamere molto io crederia etiā che fusse facto di vino et miele. testimonio Plinio.



### **C**he il zucharo.

Zucharo nō solamente fassi in arabia z india: ma in scicilia z crete laquale cossa dice Plinio. La miele che di le aue si ricolto: dicēdo li miele al zucharo. E fragile certo dūmentre el se stringie: b̄ vero si soto pone ali denti. Questo certo quanto e piu biancho: tanto e meglioze: et certo quello che di piu lōga cana tagliata si suole fare: dōde il meglioze di tre o vero di piu cocte dicemo. la sua forcia e calida z humida. Questo fa che bene nutrisse. gioua al stomaco. z melifica le sue exaspatiōe se dentro vi fussero. Ineli bilosi. cioe colerici. ampo facilmente si puer- te inel humore che domina. Questo p quāto io arbitro. li ātiqui lo vsa- uano solamēte in vso di la medicina. Et p questa cossa inele sue viuand- de nō fano mentiōe veruna dil zucharo: Essi mancarono di certo da le grāde dilectatiōe: cūciosia che veruna cossa che sia data a mangiār nō puode essere si desauia. che il zucharo nō la acōci. De qui e nascuto q̄l- lo spesso puerbio. Che el nō e veruna gieneratiōe di māgiare: che agi- ontoui il zucharo diuēti insipida. Liquefacto il zucharo. agiōre manda- le mōdate z state a moglio: z poi nete cum laqua: pignoli mundati: noce- le. coriandri. anesi: cinamomo. z altre molte cosse imbellarie riducemo: Passa alhora il zucharo inele loro qualitate. a le quale in confectione fira achostato.

### **C**he il lacte.

**L** lacte penso che deriuasse. Il primo che di gli animali grauedi si molgie. si appellato colostro. z questo si gitato via. impbo che el nuoce a quelli che lactano. Sono di quelli che pēfano la forcia di la lacte sia temperata: z che el tendi alquanto a la fri- giditate z humiditate. Et per questa cagione tiēsi che il lacte bene nu- trisse: z gieneri molto sangue: cūciosia che el sia sāgue exp̄ssō di le vbe- re z mamille: cōforta il cerebro. al stomaco el pulmone gioua: accresce la gienitura. cioe il seme virile: come per tutti li medici si tiēne. Nō e am- po tutto il che si mongie digli animali di vna medesima natura. Lasso quello di le dōne: ilquale in medicina solamente si vsa. Il lacte ha quasi quella virtu z forcia quale ha lanimale dal quale si mulsō. Optimo si te- nuto il caprino: ilquale adiuta il stomaco: tuole le opilatione dil figaro: larga il corpo. Inel secōdo luoco serac il lacte pecorino. Inel tertio il bu- bulo. cioe q̄l di vaca. Meglioze e a la p̄ma v̄a che la estate: z meglio la- estate che nel autūno. o vero nela inuernada. Et e da beuerlo come lo esce di le mamille. ouero tepidato: z restare di ricenere altro cibo fino che el fara la residentia inel stomaco. Il coagulo: cioe il cbauo di lacte



trac'o z mangiato nanti cibo la prima vera z lestage meno nuoce. Im  
però che doppo il cibo riceuto: come quasi solemo. ouero subito si pu-  
treface. ouero insieme cū lui tragie l'altro cibo non padito ad una. cioè al  
fundo vil stomaco. Si le da riposare da po che l'habiamo sumpto: acio  
che p'lagitatioe z exercitio che si facesse. el coacesca cioè ouegnia agro.  
benuto ouero cum zucharo ouero miele. si proibuto da la putrescen-  
tia. Le da benerlo a degiuno z purgato stomaco. a cagione che el non si  
conuerti in quelli humori li quali sono principi nel receptaculo vil cibo  
li deprehendino cioè arpiglino come facilmēte suole fare. Le ampo da  
guardarsi dal troppo vso vil lacte: impero che la subtilitate d'li occhi rē  
de piu scura z debile. z la prieda inele rene z nella vessica genera. La a-  
qua vil lacte di capra che romane quando e facto el formayo per me-  
dicina si vsa. pero che la rinfresca el figaro z il sangue che pharmaticiali:  
faci la via a purgare il corpo.

**De il caseo.**

**B**En che nel tertio cibo vsiamo il formayo: tamen in questo luogo  
Be da explicare la forcia sua: cūciosa che vil lacte vil quale hora ha-  
biamo dicto si faci: etiam in molti mangiar d'asir apparecchiati: li cuochi  
lo v sano. Arpigliato z coagulato il lacte non cum molto choagulo cioè  
grasso ouero capo: acio che il caseo: come spesso z qsi sempre aduene:  
dinenti acro per mano vil factore: z certo nō macilēta. cioè macra z cal-  
da: ma temperatamente grassa ridotto in vna balla vil lauezo inele for-  
me ouero calatbi ouero fiscelli sia posto: z sia tanto exprimuto fino che  
quasi il chiaro sia vsciro fuori. Salato il caseo sia posto in luogo che l'ha-  
bi alquanto di fumo. Et quando l'hauera riceuto il sale: z che el sia pas-  
sato qualche giozno: z che el sia dato a māgiar. nō serae cosa incōgrua  
La dignitate vil caseo ella tuole da li luogbi z da le pecore. come vil  
lacte habiamo dicto. Sonouī ogi casei vil duo generatioe in italia: li qli  
piēdeno del pncipato: come e il marcelino: cūsi certo si chiamato da li  
eibrusci. cioè da li toscāi: il qle si facto inel mese di marcio i etruria. Et il  
pamesāo inele cisalpie: cioè vil q da le alpe. il qle qillo medesimo appella-  
no maiale: po che facto inel mese di magio. La qualitate vil caseo qsta  
ella tuole da la erade sua. cioè vil tēpo. Fresco e algido: cioè fredo z hu-  
mido. salato z duro e calido z secco. Il caseo fresco nutrisce bene z mol-  
to: reprime il calore vil stomaco: il sangue execrante: cioè spudare adiu-  
ta: a li flegmatici al tutto nuoce. Il vechio difficilmente si conciuoce. po-  
co nutrisce. Al stomaco: z al ventre e aduersario. Sa grande collera  
le gotte z doglie deli fianchi. Sienera arenela z la pietra. Tolto



doppo il cibo: alborā ne poi tudre vnpochō: ipero che el sigilla labocha  
del stomacho: et viceffi che elleua il fastidio di li cibi grassi: z gionua ala  
cōcoctione z al chano.

**¶** De la recocta.

**T**olto il caseo oil lanezo: cum fuoco lento tanto il scaldemo fino che  
il grasso rimasto al formayo tolto ala parte di sopra notarai quel  
lo li vilani ilchiamano recocta: impo che oil secundo lacte riscaldato si  
ricolge. Ele biancha z al gusto nō e insuaue: z nō si tenuta chusi sana co  
me il caseo frescho z di megia etate. meglioze āpo e cha il caseo vecchio:  
z troppo salato. Cocta ouero quella medesima recocta che ti piaqui chia  
marla. Amolti apparecchi herbacei pncipalmete li cuochi lamestcedan.

**¶** De il butyro.

**I**l butyro in questo modo si facto di il lacte emulso il lacte dila mul  
tura: in vaso di metallo: ilquale abimo cho artatum cioe l'argo di so  
to: z stretto di sopra a largheza di campana si leua diligētemēte si colato  
per la quiete z dila nocte humiditare inella superficie la grassezza di il la  
cte risorze z nuda. Et questa li vilani chiamano il panno: laquale ligier  
mete con la chacia il tuoleno: z in vno vase longo il meteno: z cuz vno ro  
tolo cioe ligno rotundo: messedano tanto longamēte: che el si riduce in  
massa cioe in vno corpo: laquale tolia fuor: z seruata in vasi aitempi i lo  
cho di grasso ouero di olio in molti apparecchi si vfa. Quasi tuti qlli che  
habitā nele pre seprētriōalesche z nele occidētale habino bisogno di olio  
di il qlele calide z le tēperate regiōe hāno hauuto in p̄suetudine hauerne  
abundātemēte. El butyro e calido z humido nutri ce qdāmodo li corpi  
for di modo in grassa. Ampo il suo vso frequēte: z il stomacho si onfeso: z  
fomēta cioe se prepara nutrimēto z esca a le infirmita phlegmatica. Ba  
to in cibo cum mandule mandate z zucharo: fa padire la flegma: leua vi  
a la rosse frigida z secca: infuso nele piage: di animali venenosi z benuto  
val tanto quāto lantidoto de la medicina z turiacha.

**¶** Bil ouo.

**L**ouo ilquale li greci ilchiamano imolti modi z cui di molte ge  
neratione: z quasi tuti di animali relatili nasceno: li animali che  
generāo one accōmodate al nostro mangiar sono questi ocche anatre pa  
noni: struci. galine: ma li megliozi sono quelli dile galine: z piu salutiferi  
max me se di galli sarauo concepire: lequale veramēte come e opinioe  
di alcuni qlle che sono pcepte ouero di vtro zephiro cioe grego oio pur  
di ppa libidie: qlle nō sono cōe laltre saporute: z da ipollar in tuto sono



disutile. La forza di li onie tēperata: z impo dicono li medici bñ z mor-  
to nutritiſſeno. L'ouo in do pte ſi diuide. in la chiara z in el roſſo. l'albūe  
cioe il chiaro tende a ia frigiditate: el vitello. cioe il roſſo tende a la cali-  
ditade. l'albūo e apto inel purgare di le piage. z in cōstringere le coſſe  
che ſono laſſe z mole. come i molti apparechi di māgiari. z bellarij. zoe  
vināde vñamo. ma li roſſi che ſi chiamano li vitelli. cōfortano il cuore:  
z di freſchi dico: z fauoriſceno. le mēbre nutritano. z il ſangue ritozna. z  
riduce purificato a qlli li quali haueſſino troppo ardēte. z maxie quan-  
do ſono freſchi vil giorno: z di galina: di pēdice. di faſiana. ſi mangiano  
nō molto cocti. ma ſudari p vno pater noſter. che ſorbilli ſiano. Et qlli li  
quali ſono debili cū queſto cibo. prima cū repurgato ſtomaco. impero  
che facilmete ſi cōuerſi in altri humori. Spēſſe volte p prima mēſa cioe  
primo cibo ſi debino vſare. Queſto cibo medica la toſſe. z ad le arterie  
exaſperate a la raucedine di la voce. z execrati. cioe qlli. che ſpudano il  
ſangue. Li oui cocti inel aceto. benchē li ſiano piu tēperati. tamē ſi ſāo  
ſtipitici. z cōstringieno il vētre. li ardozi di la vrina. z le offeſe di lerene  
z di la veſica mirificamēte tuolleno. Et maxiamente qlle che in quella  
hora fuſſeno nate. z crude naſute calde tracta la chiara. i giotiti li roſſi.  
Piu ſaporite ſono le oue di le gallie graſſe z nō magre. di le paſſute di  
formēto. bozgio. miglio. panizo. meglo che paſſute di herbe. L'innerno  
pmodamēte ſi vñuāo li oui inela paglia. la eſtade inele remole. Quelle  
che in aceto ſono ſtate macerate. cioe mogliate p alcūi giorzi. come di-  
ce Plinio. facilmete ſenza rōperle le tirerai per dentro vno anello. Bu-  
re come afferma Celſo di valētiſſima materia. ſono. z per qſta cagione  
tardeſi cuoceno. In qli māgiari licuochi le vſino. al ſuo logo il diremo

**E** Bil la ſuccidia. cioe carne porcina ſalata.



La carne di porci e tanto humida. che non ſi puote conſer-  
uare ſenon ſalata. Queſto animale e edaciſſimo cioe pa-  
patore. Per laqualcoſſa lo abunda di molto ſangue. z di  
calore. Li ſpurchi z ſordidi luochi volōtieri vſa z habita  
a reprimere il calore cum liquali grandemente li denti di  
li lupi ſi exagit an. quando la: carne vil porco megia viuā ſquarciano. li  
lupilportano i ali animali voluntieri a li fiumi z a le aque per extingui-  
ere quel ferno re. Ba niuno animale bruto qſto di graſſeza ſi ſuperato.  
Har onē affirma lui hauere veduto in archadia vno porco. ilquale per  
graſſeza nō ſolamente el nō ſi poſſea leuare. ma ne etiā ſi poſſea ſcaciā  
da ſi vno ſorze che li hauena māgiato la carne. z dētro ſcō el nido. z par-  
turito di ſorzeri. La porcella quādo le di vno āno. la va i amore. z porta



quattro mesi li figlioli nel vêtre. bini. cioe aduo aduo li nutrisse. Li porcelli quādo anchor lactano. fino dicti. nefrendes. per rispetto che ācor nō pōno frendere la faua. cioe rōperla. Quando il porco sia peruenuto ad vno āno: nō e incōgruo al salare. Vno giorno nanti chel si occidi bisogna tenirlo senza benē. acio la carne sua sia piu secca. z doppo morto diligentemēte volsi salare. a cagiōe el nō diuenisse frolo. z puci. z etiam acio che poi da tarne z vermi nō sia guasto. Quando tul salerai sparzi dil sale inel fundo dil vassello doue laparechi. z i pezi dapoī il poni cum la crosta di sotto z la carne di sopra. z tātō lo lasseraī neli ordegni. fino chel hauera cōceputo il sale. d apoī lo apicherai inel carnario doue sia dal fumo penetrato. De quei torai il lardo p li rēpi. de gli persuti. de q il perasone. cioe il piede cū il calcagno. De qui il sumē. cioe le sumache. De qui di le glādie. Per laqual cossa meritamēte li vilani le chiamano sucidia. impo che sōno le assonze piene di succho. Di laqle dapoī facta in succo faisi molte cosse neli māgiari z neli apparecchi si puote fare. come oil bozco. cioe di lo granaro si face. ilqle qlla medesia secūda succidia li vilani la hāno appellata. Cogliēsi etiam molte altre cosse a li pulmētarij. cioe apparecchi ptinente. di il porco di nouo occiso come e il grasso. La carne porcina si fresca come salata. ben che la sia giota al gusto. tamen le pntiosa al tutto: z di male nutrimēto come dice Celso.

**C** De il liquame. cioe grasso liquido.

**L**iquame dil grasso di porco. z etiā di oche. a qsto modo fassi. Tagliato miuto z posto nel lauezo al fogo di carboni acesi meterai: acio che nō riceuesse il fumo apicandolo a la frāma: z cū tanto di sale il conceraī: quanto penserai che sia bastevole. Liquefactionātichel si rifre disca inel ordegno ptinente lo seruerai. colato pma ampo. dei intender z debilo vsare poi quādo. z doue tu voli. Fassi etiā liquame di la sonza di galine. anatre. grue. zc.

**C** Bil omento.

**O**mento: Celso dixē esser qlo ilqle si acostā a li intestini. cioe bude li. simile a li intesticuli: che hāno certe medole: z sōno sēza sague z sēza sctimēto. Le tunice sue cioe la pele. e in essa il sentimēto. A qlo si di uolgien piu volte. o vōlo omēto. o vero lo intestino cioe budelo. Questa gieneratiōe di morbo li greci il chiamāno. apresso a noi disonesto. ma pmūamēte ad qsto: birnia. e il suo nōe. Tuole il dolo z il seroto inelle inguine. z a lo abdomine. sōno stati alcuni che hāno dicto esser il grasso duro. Macrobio vāmēte dice che lo omēto e simile a le cartilagie. ilqle vāmēte posto a lossō doglioso o vō offeso. dū mēte ch el porta sectiōe. cioe rasadura el sēte. el qle il ceruelo col suo tacto dice ch



romēta z offēde l'homio o vō frequētemēte occide. n̄ p̄ il suo sētīnto. ma  
oīl suo vestire cioe dila sua pele cioe ad lo omēto questo porta el dolore.  
Di questo fassī la generatione di apparechio che si chiamato omēto di  
cro di sopra.



**A**bel abdomine: cioe grasso dila panza.

Abdomē e quello cheli greci chiamāo

q̄lla parte dī ventre: laquale e dal bōcēlo fino ad linguā  
na: itra la cartilagine z la pelle giace. Questo tñ grasso

Testimōio vīce Saryro dicēdo: Abōtani quoqz venter  
q̄dest abdomē tardus. Queste parole sono di Lello: al

cuna volta per qualche borta ouero ritenuto longamēte il spirito cioe il  
fiato: ouero sotto graue cargo si arumpeno le mēbrane dilo abdomine i  
teriore cioe dentro da lui: quātunqz la pelle cheli sta di sopra rimagni i  
tegra. Sarae adunque lo abdomine quello dī ilquale si fae il sumē: cioe  
la assungia ilquale quel medesimo si appellato vulua: ne etiā questo ob  
sta ad le turgēte n̄ le porche papili cioe li sumate essere facte: cumciosa  
che circha ad lo abdomē sian le mātīlle: dī le luchāiche z dī lealtre pulpa  
mente: lequle dī lacarne porcina si fāno alluoco suo diremo.

**A**belo aceto.

Aceto fassī dī il vino: se il vaso sarae vacuo z non sia sa  
rato. La iere che entra dētro e quello che caua la potentia  
sua hauēdo el vino calidita in sī euaporato se vicia el qual  
e chiamato aceto: tanto freddo che piu che altro liquor ex  
tinge la fiamma z fa cossa che puode parere merauigliosa:

cheli fassī che il fuoco nō chuoce suprafundili lo aceto subito si arumpe  
no. La q̄le cossa si lege che Anibal ad li taurini salti: ayuo difficile pas  
sa di prede fece: dilo aceto sono varie sentētie di auctori dila q̄litate sua.  
Alcuni dicono che dī accute z calide parte constano: che dī la sua inten  
sa siscitate si deprehēde. Alcuni veramēte pfirmāno p questa ragione  
che labi inse piu de frigiditate che dī calore: cumciosa che la colera: che  
il sangue reprime: z che etiā la flegma p il vehemēte suo acore taglia: nūi  
cōprehendiamo varia forcia dīl aceto: p questo che agiūto med iocremē  
te ad le cosse frigide: elle arēde molto piu frigide: z se cī agiūto ad le cal  
lide: le fāno molto piu calide: penetrādo certo quello che e maximamē  
te suo pprio le qualitate i le cosse: come ho dicto acreffe lo aceto a li ma  
lanconici: ali lipēti: cioe ali cadēti dal morbo caducho ad quelli che per  
dolore dī li nodi stērano: ad li palitici: ad li pasinarici: p la via la q̄le el fa a  
li mali hūori a li nerui z giūtur molto noce. tolto tñ moderatamēte gioua



stomaco cacciando via li suo ardori: e instaurando il desiderio bil mā  
giare. De qui aduenne dila prima mēsa cioè li primi nanti cibo riceuto  
molto sia vsato laceto: Beuuto e in fuso sopra ad li morfi degli animali  
venenosi mirificamēte adiuta in āno pestilente vsare volsi questo negli  
obsonij: cioè nele viuāde: e nele cose da odorare ad le fiatelipolli e ad  
le nare admouerlo: e cum esso humeccate la casa chomādiamo tuoleffi  
la frigiditate ad lo aceto: e la sua troppo forcia se cum luna passula fira  
docto. **A**. Agrippa diceffi che neli supmāni suoi fu liberato dalo ac  
cerimo dolore dile podagre cioè dale gote: posti e demersi li piedi inello  
aceto caldo. Bilo aceto e melle fassi lo oximelle cioè sirupo come mol  
te altre cosse.

**C** Belo acore cioè acresta.

**Q**uello che il vulgo dice acresta Plinio li dice omphacino  
e per auctorita di Macrobio li dico acore: Omphax: cer  
to: come ho dicto: e luna anchor acerba e essa significa: p  
che adunqz appellarolo lo olio dile bacche cioè dile olive  
non mature omphacio piu tosto che appellarlo acresta la  
quale fassi dal omphace: io non lintēdo troppo chiaro. Macrobio exp  
me laceto e piu acerbo che lacore: la forcia bil ql aceto el se sta eē piu  
vehemēte di lagresta laquale acresta piu tēperatamēte li ardori dil sto  
maco riffrena cussi sinagra il corpo: e dissolue come suolle farelo aceto  
lacor cioè lacresta al stōaco residente e estuāte e sitibūdo figato mirabil  
mēte giona. Questo e cōtra veneni: e inelli cōdiēdi obsonij: cioè nele vi  
uande da fir apparichiate comoda e salubremēte. vsiamo.

**L**ibro tertio.

**N**oce nui hauemo che siano quelle che dala parte difo  
ri sono copte dal scorzo duro: e assai ne diceffimo qñ pla  
uēo di lepoe e hāno dētro qllo che e da māgiare. Bile ge  
neratiōe solamēte bora mi pe di dire: e prima di le inglan  
de: la qle dalo adiutare e glāde: cussi si dicta: inglāde oue  
ro pche la sia la giāde di ioue: e cussi li fia dicto: ma a qlla medesima li  
greci la chiamāo basilica. ha certo qsta generatiōe di arbore noce: le qle  
sono piu sua ue di sapore che li giāde. Un p exochē dicēo noce solamē  
te pnūtiemo. adiecto lo epitheto. plinio afferma che li greci hāo chiama  
te le noce inglande dala graneza dil capo: dice certamēte le foglie e li vir  
tu de arbori: p la forcia sua penetran nel cerebro. Ma quelli nuclei che  
sono dentro fano al cibo. Ma fresche sono inimiche ad quelli ch tōsse  
no: Māgiate cum la ruta e sale sono contra li veneni e laiere pestilēte.



Per lauctoritate de **A**stridate mirabilmente adiuta. Valeno etiam li spi  
coli suoi riceuuti adeggiuno contra il morso di cane rabioso. Il scorzo di  
la noce brusato z trito cum olio ouero vino: z il capo dilo fanciulo illito  
cioe vincto: tuolle la alopeciaz nutrisse li capigli. Le mosche: come dice  
Columella: dale orecchie di cani scaccia: se le orecchie seranno vincte cum  
li scorzi amari. Di li spicoli molti magiarai si fanno precipuamente lagli  
agliato: cum ilquale insieme cum le carne vecchie z grasse: a lenare il fasti  
dio: z ad exercitare el desiderio nui vsiamo: A questo tundendo desuda  
S. nostro rusticello che cusi e cupido di agliato.

**C**Be le mandule.

**L**E mando e per lo fructo ho atronato varie generatiõe: ipero che  
z feminino z neutro filcero: neutro io per analogia mosso. princi  
aria: Amigdalò: la quale greca noce: z da la lunga a da li nostri si appel  
lata: circa ale calende di febraro diesse piatate ouero calmare: pero che  
prima che gli altri giurma il suo fructo: che mādula si chiamato: pero  
che le il primo troppo auidamēte da molti cuz la follicula si denozato. Be  
qui nascono spessi dolori di capo z grauece. Siccate veramēte valēo cō  
tra la ebrietate: se nanti el vino senetoglinò cinque. Da queste si deprebe  
se le inflāmatiõe nascere per quel argumēto: che le volpe diuorate le mā  
dule muozeno se le nō hanerāno laqua apresso. Lo olio inelquale sono  
cotte i fuo il sul capo: li caduchi z letargici excitāo a le piaghe inechiate  
di morficantiui trite cuz la miele subuiēeno li dolori dille renē: benue cū  
aqua extingueno adinista vmpoco duna passa che suole lenire cioe idol  
cure le beuande dille loro amaritudine. Le mādule amare piu tosto in me  
dicina sono accomodate che al mangiare. Piu dolce z confecte. z da p  
se: inel secondo z tertio cibovsiamo: **C**Be la nocella: o anelana.

**N**Oce chiamano la nocela: ouero prenestina: laquale li greci la chi  
amano pontica: laquale nascere dil corpylo e cossa māifesta. Que  
sta tolta in cibo: per sua caliditate mixta cum la sicitate induceno dolori  
di capo exagita il stōacho di inflāmatiõe: lcorpo tamē maximamēte nutri  
sce. Arostite sono vtilissime ad le distillatiõe da fir mitigate. Trite z cuz  
aq̄ malsa: cioe scollo beuute lenāo la molestia dila rechiissima tosse: cum  
la assungia ouerocuz grasso trita: z ale alopecie illita: cioe a infirmita di  
capilli restaura li dani di li capegli.

**C**Be le noce pignee: cioe pignoli.

**D**I le noce pignee. lequale hāno resina distracti li pignoli trageffi fo  
ri dila scorza li pignoli bianchi: liquali sumpti in cibo generan op  
timi humori: sedano la sete: toleno la discrasia dil stomacho: purgano



la vrina: li dicti cum luna passa spesso vsati: tiēsi che habiā vigore di ex-  
citate venus quādo dormisse: quella medesima fortia hanno etiā cū il zu-  
charo apparecchiat. q̄sti spesse fiare li nobili & li richi in tēpo di digiuno  
nanti pasto & doppo al cibo vsano liquefasci il zucchero ineguale inolu-  
ti li pignoli cum la trula cioe pasta di zucchero i forma di pastello si redu-  
ceno. Ad queste si aggiunge bractee cioe sfogli doro: a magnificētia cre-  
do che si faci & dilectatione.

¶ De le castagne.

**L**a castagna: laquale etiā si chiama heradotica intra le noce. Virgi-  
lio la anūera i vno verso. Castāee q̄z nucea mea q̄s amarilis ama-  
bat. & q̄sta gienera vigore & fortia nelli mēbri fra tute le cosse che amāgi-  
are fino date: ma difficilimamēte se padissent & maximamēte dali pbleg-  
matici: se cum zucchero & miele nō sarāno māgiare. Lessate veramente  
& ancor calde dāmatina nanti cibo dare cum la miele: gionā a quelli che  
hāno la tosse. Si arostēno etiā ad la fiāma i padella perforata: & nō son-  
no suauē: ne di nutrimēto: come si hāno di q̄lle che sotto la cinere cūz car-  
boni cum lento fuocho fino decocte. Queste mangiamo piu suauemēte  
colo caseo doppo pasto: la mēbrana cioe scorza ch' tra la scorza el fructo  
cocta in aqua che sia rimasta fina ala terza pre & data a beuere mirabile-  
mēte sana la scorēzia di corpo.

¶ De li siliqui: cioe carobe.

Le silique pero che hāno dura la scorza: meritamēte cum le noce so-  
no anumerate. Io penso che le habino tolto questo nome: impe-  
ro che silique si dice etiā a la faua all' lupini: & bene che la sia maggiore  
tū la pare simile p la scorza. Caroba per vulgo la appellano: lequale se  
sarāno fresche offendeno al stomacho: largano il corpo. Quelle medesi-  
me siccare che serāno operā al contrario. Il suo cibo, pmoue la vrina: et  
al dolore d' il stomacho e grāde presidio: si el terzo di carobe: in sei parre  
daqua acnocere disboggia p la mitare: & questo succo per cinque giorni  
al continuo sia tracto e tolto. Salieno ampo d' li siliqui pessimamēte sen-  
tie: che apena s'āo cocte: & stringiano il corpo & acciesse li catui humori  
Affirma Galerio flacco viterbiēse medico egregio in nostra etate: le sili-  
que lui deueda che siano mangiate da po pasto: acio che li vapori di il ci-  
bo tolto auanti nō vadino al capo.

¶ De li pistachi.

**L**i pistachi sōno simili ad le nocelle. Di queste li medici inelle phar-  
macie cioe inelle medicine vsano. Hāno q̄si q̄l medesimo vso come  
hāno li pignoli: excepto ch' la pizatura di li serpi sono di austerā cioe di  
acra & stripica virtute elā sua. Tū sōno accomodati al stomacho p quā-  
to si crede: maximamēte psta quel' e & de horace li vicij di pulmone & di  
le interio: e purgare.

¶ De li peucere.



Le specie lequale nui vsiamo neli pulmētarij cioè mangiari: sōno di molte sorte: et certamēte tutte de extranee pte inella nostra pñtia fino apportate. Da li arbori q̄sti quasi fino arcolte: come el piper che in fronte dil occaso luoco ad li soli opposito nasce di arbori simili al nostro gieneure. Le ampo distante le somence dil peucro aq̄llo dil gieneure che ha picoli gran: come inele faxcoli vediamo. Questi pima che siano desiccate asunare et al solle scotate fanno che peucere lungo si chiamato. A poco apoco poi apredolo p la sua maturitate dimostrano il peucere biā cho: il q̄le dapoi scotato da li soli et da li loro callozi magio: mēte si tramuta: e etiā certa gieneratione di peucere: ilquale p la intēpantia dil cie'o carbuncula cioè carbonza. Questo e piu aspimo di gli altri: et lenissimo et pallido. Alti piu grato essere il negro. Il piu leue di luno et di laltro e il biancho. Nascono gli arbori dil piper in Arabia sollamēte: et introgloditi ca ma al di dozi in italia la myrtella nō e molto dissimile di amarindine fa fructo meno decocto. Il pipere calido et secco: et p q̄sta cagione scalda il stomacho et il figato: a li colerici noce resoluē il vērō dil corpo: et caccia la vrina moue il suo vsarlo l'inuerno si laudato piu chela estate.

**¶** Be il gariophilo.

**G**ariophilon p auentura si dicto: nasce in idia: pare simile a ligran di dil piper: se non che le piu grāde elungo alq̄nto et e piu frāgibile: ac il piede lūgo come la viola et ha q̄tro foglie cū il capello sopra le foglie agnisa di megio grāo di pener. La bore suo ha le foglie spesse in rami di tre cubiti acrescēo: la scorza pallida: la radice larga et lignosa: inella virtute etiā q̄si q̄l medesimo cū il piper e: al figato mē noce che il piper: et ha fortia p venēi.

**¶** Be il cināomo.

**O** il cinamomo. le cosse q̄le Herodoto narra sōno fabulose tute: et false. Nasce veramēte i ethiopia: li fructi dil q̄le il sito e breue: rami picoli et repressi: cūcio sia che mai ascendio a duo braci. Quattro vedi di grosseza hāno. Nasce veramēte in repzi dumi cioè in boschi spinosi et p q̄lla cagione nō si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio virgultocio e come verzelle. la bontate di li q̄li e icla cima circa a vno palmo pauptante intenuissime cioè subtile et debilissime pte se hāno. Le se pte tiene ma sono di piu breue mēsurā la q̄le e quasi come e q̄lla la piu vile e q̄llache e a p̄sso alla radice e la sua radice di grāde peso dicta inel tēp'o dil capitolio. Tene: et di pace da respesāo ipatore ha uerla reduta lo dice Plinio. La nā dil cināomo e calida et secca: fa padire: il stōacho el figato con la forza et dolore dilecta. Il cināomo crederia che fusse q̄l medesimo cinamomo. In q̄llo certo almiō iudicio e facta p la sincopa dil verso.



**C** Di il giengiero.

A virtute dil giengero e calda e secca: benche in alcuna pte el tedi a corrupiõe: cūciosia che el si putrefaci: cioe se guasti cõe fa la rama al legno chel rode Succurre al stomacho frigido: la sua troppo vligine. cioe grassenza humida p il māgiare dil fructo verde contracta deffiendo. Cōtra li morfi di renenati, animali bassi per antidoto.

**C** Di la noce muscata.

**L**a noce laqle li spiciarij chiamano muscata. e calida e secca. Adiu ta il corpo humano cū la soa forcia. e cū lo odore adiuta la subtilitate di li ochi che fusse hebetata. cioe maculata e minuita. Seda il vomito: induce appetētia. cōfortādo il stomacho e il figato. Tutte qste cose lequale la forcia di le specie in se hano. integre e pistate da p se ouero mixte al māgiare di li homini. sono rehemētemente accomodate.

**C** Di il giafarano.

**L**e specie non senza ragione aggiungeremo il giafarano: benche el varia giener atione. cūciosia che cū le sue virtute e colore. cū ilquale spesse volte fino ornati. e cū il sapore inelquale non poche forcie vi sono. lo accresca. Il giafarano saluatico e domestico habiamo. Le radice ha come la scalogna simile: ma di qlla medesima vbertade e gratia nō e in ogni luogo. La prima soa nobilitade si ascripta a quello di cilicia. e iui in more tauro. e in tinolo. La secūda licio. la tertia lo Italice. e tamē el si viciato in ogni luogo. Lo oprimo giafarano come el si tocat cū le mane. el crepa. come sel fusse fragile. L'altra approbatiõe e che el si apportato in mano verso a li ochi el morde lieuenemente la faccia e li ochi. Lo oprimo i ogni luogo e qlo che e grassissimo: e che subito spira buono odore. Fiorisse i el nascimēto di la verzela. i puochi giorni la fiore e la foglia verdigia. Cū la bruma si ricoglie: seccassi a lūbra. Dil giafarano volsi il moderato vso. la forcia dil qle e calida e secca. al pulmōe. al pecto e al figato. e cuore gioua. Venuto cū vino. pebe le di rehemēte odore: el fa a la ebrietade. Il giafarano giouene inel suo fiore cioe inel nome dil suo fiore e mutato come narrano le fabule di li poeti. Sono āpo di qlli liqli pēfano che il croco cioe il giafarano. da coryco castello di cilicia sia cūsi dicto.

**C** Di le acrimonie. e prima dil aglio.

Aglio pebe lha molti spiculi p qlo le pin forte. Agliaro come la cepola. il porro. la scalogna. e li bulbi. cioe scalogne grosse e forte tutte piu isuauili fāno. Dice li mī la radice di lherbera arpstira soto le brōce e sopra laglio duorata il terro suo odore extiguere. Lui etiā aglio siluestre: ilqle li greci il chiamano scorodon. El domestico certo ha i esso grā



forzia certo ali perniciosi mali digliomini grãdamente resiste: li serpi: z li scorpioni. Itẽ etiã altre bestiole q̃le si nascondeno cõ lo odore suo sollo si scacciano: al morso canino cuz la miele succore: il suo succo cũ olio mixto: z ad li venẽosi icti cioe picciature: z a le vlcere cioe piage inelli corpi sana. Sono stati etiã di q̃lli che laglio alisso a li frenetici iel diedene: coe to inella faua: ala tosse z alla suspiratiõe dil pecto mitiga. Piu vrile tamẽ e cocto: z verde: che crudo z secco ho che se extima: cõciosia che el si faci di esto di molti edulij cioe mǎgiari: z maxime mozeo z tagliato: diliqua li li citadini rareuolte lo vsano ma li vilani spessissimo piatassi ad ordie per linea vno palmo lontano luna da l'altra di spacio.

#### **C** De le cepole.

**L**a generatiõe dile cepole: li greci hãno facte molte come e Sarda Samotrachia: Ascalonia: Absealonio da vno castello cussi dicto in iudea: z q̃ste hãno tracto il nome. Unde alcuni mutato la sorte: ascalonio hãno scripto. In tute sorte hãno odore lachrymoso. Ma meno inelle tusculãe e la forteza: anci sono q̃si dolce la cepolla rossa e piu forte che la biancha: la secca piu che la verde: z la cruda piu che la cocta: la secca cha appechiata. Amano li luochi frigidi humidi z sabulosi. Sino bene pseruate al fumo apichate: optimatire inele paglie: dil mese di marzo z aprile la cepola: al feuraro li vilai piatano la scalogna. Dile cepole li medici sentẽno q̃l medesimo quasi da q̃ste fino accese le inflamatiõe: il capo si p̃granato: il cerebro z la memoria si ofenxa: induceno graue somno: z subito fino generati humori pblegmatici: adesso arompsi. alcuni tamen hãno opinione che tol e rēperatamẽte siano salubre: che molifican il ṽtre: che inducã s̃ono: che facino appetito: Excitan il corpo: z il suo fomẽto cioe fauore al suo vicio e la salace hũidita: e acresce. Pistata la cepola z supra iposita a le emoroides le apre s̃ono p̃tra veneni z la corruptela di le acque z al tuto simile al aglio. La cepolla da la cepa e facto diminutiuo. Pare ad Apitio che questa gieneratiõe di bulbi debi sortire altra natura dagli altri: Solamẽte pche crescẽdo la luna discrefeno z discrefẽdo la luna acrescenoli bulbi. La ascalonia e q̃si dila nat urala cepola: q̃ntũqz la sia minore: z meo: biculare. Nasce la cepola cum vno capo z cũ vna foglia: a li obsonij cioe apparati d̃ viuande: e molto apta z acera.

#### **C** De li bulbi.

**L**i bulbi megarici cioe scalogne. da. **Ad.** Carone p̃cipuamẽte fino laudati. Le iluero che itra ad queste h̃assi che la squilla sia nobilissima: z piu farasi alla medicina che a altro. Di li bulbi li nomi dile sue generatione sommo explicati: s̃ono differenti di odore: suauitate: sapore col



foze: grandezza. Tutti tamen sonno di feruida natura: et per questa cossa si dice che li bulbi mouenno la libidine. Celso dice che li bulbi: rure le olere cioe herbe capitare ouero che le radice che finno dare mangiare diensi chiamare bulbi: Impero quando di le qualitate di le cossie si parlaua et el diceffe questo essere vtilissimo et valeuel cibo: melqual fusse grande nutrimento: questi douessen essere anumerati in meglio la materia di le olere di le herbe familiare che si mangiano: di lequale radice li bulbi assu meno: et poco piu giu dice el predicto. Di li legumi il piu valeuole e la fana: ouero la lenticula: che li bisfi. Di le olere cioe herbe da mangiare le piu valeuole li rani et li napi: cioe nauoni: et tutti li bulbi: inelliquali veramente io anumero la copella lieme: et laglio: et la pastinacha: ouero che specialmente radichi finno appellati. Pitagoras fece li bulbi megaresi da tanto: che di la loro natura el composse vno volume. Varro scriue che li bulbi excitano il ventre: et per qsto tenno da mangiare in ele noce. Teo et Apicio se re ql medesimo: ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo di la rucca et la forcia di piper e vna medesima cossa. Marciale chiama li bulbi salaces liqi etiam la morta venere excitano.

**De el porro.**

**P**orri sononi di duo sorte: cioe sectiuo et capitato: il sectiuo: Herce cesare: li diede aueroria mangiandoni ogni giorno con olio per agione di pseruarsi la voce catua lui non solamente puatamente ma etia in publico: et inel seene cioe nelle feste solene si ralegraua con il catare. Diceua essere molto obligato al porro conciosia che el cantoe bene et li pserua la voce: doppo la satione cioe nascimeto se talia per mezzo perche si faci piu grosso inel capo. Laudatissimo e quello che nasce in egypto. Et poi lo hostiense: et lo aricino furono in precio. Il porro capitato e appropriato a molti vicij di l corpo. Hipocrataca li vsono: Il suo succo per il fluxo di sangue resiste tra etia li morfi venenati cum vino dolce: ouero con aqua di lacte beuuto credessi che el giorni molto: sana etia la tosse vecchia tolto cum lacte di donna: et le plere cioe le piaghe di l pulmone. Mangiato si tiene che el vaglia tra li veneti di li fungi: alliga cioe salda etiam le rotture: molifica la duricie. Le piaghe fresche postoni con sale subito salda: facia li inbriagati: stimula venus: molifica il corpo. Tame il suo troppo vsar li fa dolori di capo: ppone mali soni: corrumpe li denti et li giugue: nocce ala vista. Hone fuo: di pposito mangiare il porro dredo le lactuche: porcinagie: et altre herbe frigide. Perirono alcuni per bere succo di porro flauido cioe stitico ouero marcido: come adunca. Helas homo dar me romano iprigione ditenuito per comandamento di Ti. Cesare.



## De li fenochi.

**I**negli horti bolitorij cioe orti odoriferi: nascono herbe alcune satiue cioe domestiche: dilequale si le somence come le herbe p liapare: chi dili obsonij cioe di le vinade e bādisiōe vsiamo. Qui la maggiore parte sōno odorifere. Dilequale come si faci il minntal cioe rināda di herbe al suo luochbo diremo. Finochio ferulaceo si chiamato da Plinio: impo che el nasce sopra ferule cioe bachete come nascono molte altre cosse ha calda forcia: e secca nō ramē simplice: mesedata alui la austeritate cioe la forteza sua: essere il gusto lui el dimostra. Dicesi cheli serpi: aliquali li finochi sōno gratissimi: e cū il gustare di essi fenochi deponeno la sua vechiezza: e la caligine di gliochi laquale hāno auuta e cōtracta: p la sua lōga vīmora che sotto terra hāno facta: fricādo il capo a q̄ste bachete di finochi: la deponeno e tornali bona veduta. Usiamo adūque q̄sta herba e cruda e cocta non senza cagione: impo che generan boni humori: con ferisce al pecto: e apze li meati dile renne che sōno icluse dētro: cocto cuz la cesere moue la vrina: Le ingiurie dil pulmone e dili iteriori faccia val leno etiā le loro foglie trite cuz aceto e beuute aduerso lo icto: cioe la pizatura di scorpioni. Oltre dicio tolsi opportunamēte le somēce sue cū vino contra li serpi seminato il finochio in mezo vno figo secho e piātrato lo archogliera i più dolce: il finochio cum il ficho e tolto: tu il gusterai più suauē cioe fiche seche. Sōnoui ch le sue verzele tagliano fino a terra vegniendo linuerno e inel ledame bouino onnero cum humano stercho li inuoltāno: accio che lāno sequēte facino finochio più dolce. Come de pomi granati etiā habiamo dicto.

## De il chumino.

**I**l cumino e gratissimo al columbo: inella superficie di la terra ape na acostandosī nasce: e tende in suso: ama li luochi putridi e calidi: e da seminarlo al meglio la prima vera. Eni etiam di altra generatio: ne saluatico il quale il chiamāo vilāno altri thebaicho. Le bachete ramē di questo inelle terre de ethiopia: e in aphrica mirabilmente cresce no. Nasce etiā nele regione dele nostre parte. Assi chelsia calido e secco scaccia li tormini del ventre cioe brombulamenti: puoca la vrina. Il suo troppo vso induce palore. Questo li ipocriti diliquali vee grāde copia di tali agabatori: e abiciofi per tuto vee assai a inganare altri i lor sano.

## De il aneso.



**L** Anexo: z crudo z cocto da Pitthagoras intra poche cosse si lauda-  
to. Verde z etiā arido el da bona gratia a tutte le bādifone z viuā  
de a leqle el vien accōpagnato. Laudatissimo e il eretico: cioe q̄l di crete  
Apresso poi quello di egypto: il suo vso p̄sta appetito: apparecchiato cū  
zucharo li turgidi alui. cioe corpi enacua z discarga. Abagierassi tamē  
doppo pasto piu modamēte: rep̄me li vapori che vano a latesta: fa il fi  
aro di la bocca piu iucūdo: z tuole il setore. Comone la vrina: medega  
il dolore dil capo: gioua a li nerui. z excita venere.

**¶** Si il papauere.

**L** papancrē: il q̄le li greci chiamano z satiuo cioe dome-  
stico: si troua che p se medesimo nasce. Si q̄sto vi sono due ḡnatio-  
ne cioe biāco z negro vil negro si cōcipisse il sopor: vil biāco le foglie trite  
z beunte cū vino la belefancia cū q̄sto si mediga. Si lo satiuo cioe dome-  
stico sonouī tre gieneratiōe. Il biācho. la somēza dil q̄le brustolata si da-  
ua apresso de li ātiq̄ nella secūda mēsa. cioe p secondo cibo cum la miele.  
Si il negro: tagliassi il fructo si exp̄muto: di il quale li medici lo v̄sano a  
curar li iſirmi. Lui di vna tertia sorte. z si chiamato erratico: il quale na-  
sce cū lorzo: q̄sto e simile a la erucha. Il suo succo li medici lo chiamāo  
opion: cum il q̄le tuoleno le cure se troppo sarāno. z il sōno fa venire a q̄l  
li che ne hāno bisogno. Questo medesimo fa lōpio riceuuto. P. lucinio  
huomo p̄torio. cioe di palacio: i spagna per tedio di la vita. bo lecto che  
morite.

**¶** Si il coriandro.

**L** coriandro di egypto come p̄ncipale si tenuto: intra le cosse silue-  
stre nō si troua. Trito z dato a beuere ha grande forcia a refrigera-  
re li ardori. Nō e da māgiarlo simplice p la sua inata malitia: ma ouero  
cū miele ouero cum vna passa. ouero al modo nostro. che e piu suaue. z  
piu salubre cū axedo p̄parato z cum zucharo inuoltato. Questo doppo  
pasto vseremo piu modamēte a rep̄zimere li vapori di la testa. z inelle  
cosse stiptiche. ielequale molto vale. Cosa mirabile dice Xenocra: es. se  
le vera. cioe. Il mēstruo p̄tineri vno giorno ad vna semia se la ne beue  
rae vno grano trito: z duo giorni se la ne beuerae duo. Et simelmēte tan-  
ti grani. tāti giorni. se li cōtegnira. Ab. varro dice. El coriādro trito cū  
laceto a tēpo di estate cōseruare la carne. icorrupta.

**¶** Si la menta.

**L** Amenta e herba di suauissimo odore. Dicesi che questa fue vna  
giouene amata da Plutone p quanto discrineno li poeti: z p p̄ser-  
pina semia di plutone fu cōuertita i quella herba di il suo nome. De qui  
preterea li fi dicto mētula. che quasi vuol dire dono di amore: ouero q̄si



merita: ouero che a la mensa il suo grato odore discorra z spira. Questa herba excita venus pla sua inflamatione z humiditate quando bene la fusse morta. Per q̄sta cagione io credo che li antigapitanij di li exerciti la deuedasseno a le giēte darne a māgiarne: impo che voleuano che fuseno casti. Dōde z castra sōno dicti a li exerciti. vsādo questa herba. Appetētia induc la mēta. z li obesi cioe li grassi da la marcescētia. cioe dal periculo dil marcire: cōserua. rēde il cuor alegro. aiuta il stomaco: occide li lūbzici: cioe li vermi. Valle molto cōtra il morso di li cani rabiosi. se minassi la mēta nel egnoctio di nuerno. cioe quādo le tāto il giorno cōe la nocte. meglio tamē viēne cūz le ramisselle z cime piantate: che cū le somence. Bil humido mēno si ralegra. L'estate e verde: linuerno fassi flano cioe gialeto. Una volta piātata dura lōgamente. Eui etiā gieneratione dil mētastro siluestre: ilquale come le vite si ppagato. cioe mltiplica

**T** Bil epo.

**S** Eminassi lepo quando la mēta: z c dicto epo quasi apex cioe capo In achaya cioe in la morea li capi di li vinctori di le sacreguerre. di q̄llo veniano coronati: ouero che li suoi fiorile aue volōtieri li māgiarno. Diceffi che hercule vso le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mirabilmēte s̄tra li veneni: z peche le amaro: vsafi piu in medicina che i māgiari. Sōnou de q̄lli che q̄sta herba chiamano ambrosiana.

**T** Bil serpillio.

**S** erpillio ficussī dicto dal serpire: cussī a prouo a noi come aprouo uo li greci. Ineli mōti certo p̄ q̄lla medesima ragiōe plaq̄le el sissimbrio longi z largo scati. Il domestico mēno serpillio. aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto tuole mirabilmēte li dolori di testa vngiendo le tempie.

**T** Bil pulizuolo.

**P** ulizoli sonou di duo gieneratione: domestico z siluestre. il satisfano cioe domestico valle molto a recrear li animi di q̄lli che da affari sono affaticati. maxie se li suo ramiceli ouero cime onero surculi serano tēti i āpole di vetro cū aceto: dilaq̄lecosa le corone di li poeti si faccuano di il pulizolo pin p̄sto cū ilq̄le si lena li dolori dil capo che cum le rose. Afficciassi il capo etiā cū il suo olfaro cioe odorar: e s̄tra la īgiuria di li fredī z di li caldi. Et legiemo che etiā nō extuā coloro i lo sole. liq̄li si hauerano iposti duo surculi di pulizulo inele orecchie La fiore dil fresco bmsara li pulici occide cū lo odor Il polizuolo siluestre tiēsi che habbi la forcia z vtu medesima che ha lozigano.

**T** Bil cardī.

**O** ardi p̄cipui ha cartagie grāda. Bi corduba etiā viēnenō li cardī a duo modi. cioe nel autūno la piātata: Lesomēce vāmēte viēnenō



di marcio. amano luoghi ledamati i luoghi frigidi. Apparechiassi li car-  
di cū miele ⁊ aceto diluto. adiuctoli la radice de la seris ⁊ cimino. nō sia  
alcūo di sēja cardo. Sōnoni di li cardisiluestri due gieneratiōe vno piu  
fruttuoso di laltro: anzi luno ha le foglie piu grasse che laltro. luno ⁊ lal-  
tro ha puoche foglie. ⁊ sono spiole ⁊ aspe. El fa nele cime la fioze purpu-  
rea: ⁊ tosto diuētano come canūti. Quello domestico si dato a māgiare  
q̄sto p la sua mordacitate austerā il stomaco iacēte: se el nō si tuole piu a-  
uidamēte alza ⁊ cōpone. La sua radice cū aq̄cocta: submīstra la volun-  
tate di beuer a li benitozi. Questo cibo e vtilissimo a la matrice: ⁊ de qui  
e che le femie appetisseno li cardis. ¶ **Di la saluia.**

**L**a saluia calida ⁊ secca vsiamo i molti apparecchi: ⁊ nō e da mara-  
uegliarsi: cūciosia che la sia herba di salute. ipo che la vale pira la  
palisia: ⁊ gioua a li dēti fricati cū essa: ⁊ seda li morfi di li spēti venenosi.

¶ **Di l'occimo: cioe basilico.**

**Q**uello che greci nui etiā p la prima lōga diremo ocy-  
mo: cioe al mio iudicio q̄llo che il vulgo chiama basilico. A la pri-  
ma vera si semiato. la estate si piātato: impo che meglio crescēo li rami.  
Fiorisse pma di sotto: e poi di sopra: come dice Thecrafrasto. ⁊ dura lon-  
gamēte in fiori. Crisippo medico al basilico diede q̄sto p vicio. che el no-  
ce al stomaco: che gli ochi scurisca. che el fa impacire. che lo bñsta a li in-  
teriori: ⁊ pbo la capra questa gieneratiōe di herba mai thoca. Ultra di  
cio se pistato sia coopro cū vna pietra: gienera scorpioni. Mangiato. ⁊  
stare al sole. crea vmi: nutrica pedochi. A q̄lli di apbrica q̄sto si p'uade-  
no. Se alcuno in quello giorno che hauesse māgiato basilico fosse mor-  
duto da scorpione: non potria essere liberato. Ma ele vero che q̄ste tutte  
cosse p luso le hanno trouate false. cūciosia che le capre māgiano il basilico:  
ne ancho che la mēte di gli hōi si pmuti p lo odorarlo: ⁊ ad li scorpio-  
ni terrestri ⁊ marini al suo morso ipostou i vii puoco di vino ⁊ cū puoco  
di aceto: sono medigati. Luso etiā ha trouato. che ad li māchanti: lo o-  
dorato di lacero essere salubre. Affirma galieno el scorpione molto dele-  
taris' dil odore dil basilico: ⁊ p q̄sta cagione va volōnieri ad le foglie sue.  
Le ramē d'asumerlo mediocremēte p la sua troppo forcia: laquale li p-  
uicene da la caliditate.

¶ **Di la ruta.**

**L**o inuerno ha i odio la ruta. ⁊ se aliegra di luoghi apzici ⁊ secchi.  
Vole essere nutrita i terra cinericia. Questa ha amicitia cū il fico  
in modo che in alcun luogo meglio puegnia che soto il figaro. Semina  
si meglio cū li rami inella faua perforata: ⁊ arcolgiesi i sarculi a modo di



**B**asilico: piu difficilmēte diuene secca: e iuechiata difficilmēte se strepa. bulifole molte fa a le mane come la vruea. Apparechiasse le sue foglie e si pseruano ad vsar i certi fastelli. La ruta e molto salutifera alhuomo. come testificano tante recepte di medicine. Bi li medici il nome di questa herba esser da extollere. Bi legle quello diospoli pclaro dicio. che la excita il stomaco. adiuua la cōcoctione: molifica il corpo: extenua lo colore: li vicij del pero. di fīachi. di li iteriozi. e di le rene mitiga. Bi quel mītridaro pclaro. che disse pto fassī cū la ruta: assai ne habiamo dicto di sopra. Le rute sōno di duo sorte: domestica e campestre. questa māgiata da la mustella. cioe da la donola. quādo cum serpi la vuole cōbatere cum essa si arma cōtra li loro morfi venenosi.

**B**i la eruca.

**L**a eruca e calida e secca: e p qlla cagione e dicta qsi vruea. Socho sa forcia e la sua: e raro sumpta in cibo mirabilmente excita venus. Ma se la eruca facilmēte la estate e liuerno. dispaccia pcpnamēte il freddo. Ale lactuche erude si data a māgiare per temperamēto di la sua frigiditate. Sonnomi che seruano la eruca certamēte essere calida: nō tamen di focho sa virtute. La radice sua in aqua decocta tragie li offi che so no roti. Le semence beuate col vino valeno molto ineli veneni di scorpioni. In apparechiare viuāde le tanta la sua suauitate di questa herba che li greci la hano appellata

**B**i la nasturcio.

**L**a nasturcio tolse il nome dal tormēto di le nare: e dapoī etiā significatiōe di vigore li cōprehēde. Bicesse che i arabia nasce di mirabile grādeza. Questi come peculiare cibo vsano dice Xenofon. ilqle sotto cyrocōbateo. La forcia di la nasturcio e focho sa. luso suo tamē par che al venereo si accosti. Il troppo vsarlo come la eruca nuoce. moderato gioua: impo che la guza lantimo. e purga il corpo: e distragie la colera. Item vale a molti vsi di medicine.

**B**i la timbra cioe satureia.

**L**a timbra. testimonio e plinio apresso di noi e dicta satureia. e herba aromatica cioe simile a le speciarie. e p grauitate e spirāte odore. Virgilio la explica in vno vso. Et grauitatē spirans copia thymbre. Se minassi qsta herba lo origano e la enula inel mese di zenaro. La satureia moue la vrina: e beuta cum vino li letargici. cioe li infirmi che inela morte dormieno li excitā. E etiā cōtra li aiali aculeati. come sono vespe eue e galauroni: si iposta senō vulnēte. questa herba fa excitā pen?



Boue bene si chiamata dala saturitate: in laquale e la libidine: dala q̃le  
la trasse il nome.

**¶ De la nepita.**

A nepita li greci affirmāno che il nostro vulgo li si dicto: calmiten  
e di maxima virtute: e rechemēte: in calore vnde di mirabilissimi  
antidoti: cioe medicine. meritoe da fir ascripta. Al stomacho certo e le  
doglie circa al chuoze e vtile riputata. Le flegme dil capo torace solue e  
purga. Ale interiore e medicina. Dissolue la duricie dil budello gientile  
caccia il male dila pietra: cōmone lurina: cussi semplice come acōpagna  
ta cū altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tamifata e impasta  
ta molto gioua a quelli chel fāno.

**¶ De lo aneto.**

**S**eminassi laneto si pcagiōe di chuochi: come p li medici. A questa  
se dice hauere forcia calida: ne e icēdosa ne austera cioe amara: ha  
in se certa posanza di molificare: e se nui crediamo a li anctori greci nu  
trisse cussi come il cibo di atleti. senza aneto: serebe manifesto che li mai  
stri di zuochi nō fusseno aniuu modo. A li infirmi gioua cūz olio tepido  
e sopra al cereb: o infuso. Credssi etiā che la doni qualche rimedio a cui  
hāno la febre. Aditiga li dolori dil capo: la tensura cioe extēsiōe dinervi  
rilassa. Quelli che nō dormeno: li inuita ad spanza de gete. Cocta in aq̃  
tre bichi e dato abeuere: rilena mirabilmēte le querele cioe li brombu  
larij dil stomacho vltra dicio moue li ructi: ipero che ladiuta lacōcoctōe  
Seda cioe cessa li tormini cioe brōbulamēti dil corpo: stringe il corpo: le  
sue somēze scaldate e māgiato sotto alle narre seda cioe cessa il sāgiozo.

**¶ Del thymo.**

**T**hymo e herba dulcissima ale aue e amicissima: p quāto dice **Asa**  
**rōe.** Ut nerine galathea tymo mīchi dulcior hyble. Sūpto bassi q̃  
sto nome dal odore come appare. La fiore epitymo: cioe la fiore di que  
sta herba genera q̃sta herbail q̃le ricolto e alōbra seccato. Sōnou i di do  
gitatione. Il calido cū la radice lignosa che nasce nelli mōti: il q̃le etia e il  
megliore: Laltro pin nero dal fiore nero. Luno e laltro icibo e imedici  
na si quiene: E calida e di austera cioe amaravirtute in sieme. Riceuuto  
Thymo in cibo discaccia la caligine: cioe offuscatione: occide li lumbzici:  
la vrina scaccia prouoca il mēstruo: a le femine trage li puti mozi iel par  
to. Trito cum la miele e dato in cibo dissolue la phlegma: **Adixto** cum  
la polenta e cum vino macerato: a li coxendici e caldo supraposto a li sei  
arici e saluteuole.

**¶ Del origano.**



**S**ono che tēgono che origano sia dicto nome greco. il q̄le colorisse il vino: che se cussi fusse il vero. el si douerebbe p̄nunciare origeno: *Le stera facta in el nome di q̄sta herba gr̄de mutatione: cūciosa che di eradio z oeniten che greci il chiamaueno: hora si dicto origano. il q̄l i medicina piu che in cibo e efficace. ne menno il domestico che il siluestre. Tritum cum vino biāco z tolto i beuāda: resiste a li veneni de li scorpiōni z di li aragni: discacia le cruditate: mollifica li inordinamenti del stomacho dato cū aqua calida.*

**¶ Bil cerifolio.**

**O**erifolio ha forza fochofa z accerrima in esso. *Trito z riceuto col vino mitiga la doglia del fiancho cum aqua mulla risolve il flegma. Cum aceto occide li vermi a li puti z le tarine. la vrina commune scacia il mēstruo. Tritum cū cera z assongia la parotida cioe la similitudine de le glandule solue: lequale nasceno circha a le orecchie. Unde z parotida si dicto che apresso le orecchie la q̄le greci chiamano perbo che li nasceno.*

**¶ Bil amaraco.**

**O**ello che legyptio z la syria Sansuco han appellato: li diocli et le gēte sciciliane hano chiamato amaraco. *Marassine le fabule che questo fo vno puto regale: ilquale portando certo p̄cioso vnguento: z a caso plapso: cioe caduto. z roto il vaso. di quello suauissimo odore: reuemente fusse afflato: i odorifera herba fue cōuerso. Dioscorides dice che li romani la appellauano persa. Semiasii a vn modo z a laltro cioe cū somēza z cū li ramisceli. cioe cimete: ma di le cimule e piu viuace z di migliore odore. Calido e lo amaraco z secco: apre il meato cioe la via di le narre. Depone li humori glutinosi. cioe del capo. Tritum cum aceto z sopraposto a la pizatura di i scorpiōi: guarisse lo iferimo*

**¶ Bil enula: cioe biola.**

**L**enula ha forcia calida z secca. *Le sue radice in certi apparecchi usiamo. in uerno maximamente laquale si tenuta salubre herba: i pero che ladiuta mirabilmente il core. z diffende il pulmone da mali humori. A li Sciatici z a quelli che hano dolori ineli nodi: z a le infirmitade che da frigiditate siano nascute gioua. Tienli che el suo succo scacia li lumbrici a li puti. z caccia li morfi di li animali venenosi. Sumpta a di giuno cōfirma li denti.*

**¶ Bil sisimbrio.**

**S**onouit che li sisimbrio appellino timbreo. *Lenassi q̄sta herba i aliezza del piede. Il q̄le nasce in luoghi irrigui: z le simile al nasturcio. Troasene di domestico z di siluestre: luno z laltro e tra la pizadura*



di li animali aculeati: come sono li calabroni: vespe z simili: e efficace. se  
da il dolore dil capo. reprime il vomito. il sangiozo z li tormini dil corpo  
Cōstringie le dissolutiōe dil stomaco. cassi i cibo tolto come in beuāda.

¶ Bil marubio.

**M**arubio e q̃llo che li greci p la amaritudie il chia  
mano. de li quali el si ānumerato itra le prime herbe. Le somen  
ce z le foglie dil q̃le trite giouano cōtra li serpi. Seda sicurissimamēte li  
dolori de li fiāchi. z dil pecto. Castor dice esservi duo generatiōe di ma  
rubio: il negro. il q̃le ellanda piui: z il biācho. Bi vno z di laltro tagliato  
minuto cū farina iposta fassi fritelle: di le q̃le cum lolio frite in padella si  
māgiano nanti pasto p sanitade. Tienti che scacciano li lūbrici. z p q̃sta  
cagione si suoleno aprezentare a li fanciuli.

¶ Bil abrotano.

**A**brotano e herba di iucūdo odore z graue herba. Dicesi che  
q̃sto nome da abrotanio fue cōuersa vna femina in herba: z tolse  
q̃sto nome p colui che la cōuertì in herba. La sua fiore ha colore di oro  
per se medesima nasce: z cū le cime sue si ppaga z toca se medesima. Se  
minasse adunqz meglio cū le somence sue che cū radice ouero ramisse  
li. Bile somence nō senza farica si cōuiene strapiātare. Si offenso labro  
tano p troppo sole: ma doue le il nogo tēperato vine. z cōuale. dal vicio  
z orito fruta.

¶ Bil hysopo.

**H**ysopo ama terra humida z opachi luoghi. Sōno etiā alcuni  
che pñuciano hysopo i neutro giènere. Alchostassi a li fassi enz la  
radice z lherba. al gustare e calida z feruente. Contrito i olio. resiste a li  
phthiriasi. che e morbo pediculari. z leua la piza dal capo. Lo optimo  
e di cilicia dil mōte tauro: dapossa il pāphilio. Sūpro col fico. cū farina  
miele. z cumino. il pecto: z il stomacho adiuta. z semplice e e altutto con  
trario.

¶ De il petroselinolo.

**Q**uello che li greci dicono petroselinon: nui petrapiiu potemo ap  
pellare. Columela il chiama holus atrū. cioe hyposelinon. ipo  
alcuni che hano questa opiniōe. Ad le macerie cioe luoghi macri si ra  
legra fir semiato: z lōbra il nutrisse z giona. Se el nō si cauato cū la ra  
dice. el dura lōgo tēpo: z le foglie sue ad li apparechi subministra. Il ma  
cedonico da il gusto di suauitate z di odore come di specie mirificamen  
te si laudato: p̃ho che el si etiā iprebaro lo alexādrīo. z il smirneo. Que  
sta herba e aduersaria a li scorpiōi: beuuta la somēza guarisse li tormini  
a li iteriozi. q̃l medesimo fa le somēze decocte. z mulso cioe strucato: be  
uuto leua le difficultade de la rina. La sua radice cocta i vino: caccia il  
male di pietra. di li lūbi: z di li fiāchi. Adedica li morsi di li cani rabiosi.



beuuta et ilita. Eui etiā di altra gieneratiōe: ilq̃le si chiamato ortoselinō. Questo si lena suso dricti fusti. Le somēze sue sono simile al cumino. e efficace a li mēstrui et a le vrine. Alcuni hāno agiō o poselinon: differēte da le altre gieneratione p la picoleza: le foglie sarine domesticce: et le radici di colore rosso: ma le rami di q̃lle medesime virtute: come e la prima sorte p̃dicta: impo che et a le pizature di li scorpioni et a li morfi de li cani rabiosi le somēce di q̃sto. elquale e licito a chiamarlo bolus atrū: cū viodato soccorre. Immulso cioe non strucato: et dato a bere. medica a le difficultade de le vrine. Li tormini dil vētre et le altre q̃rele cioe lamētiōe di li interiori et badele a q̃l medesimo modo sana. La radice cocta i vino ad la pietra. Li fiāchi et li dolori di li lumbi succorre cū quella medesima benāda. Il succo a lo algiēre ppinato. cioe al sfredito lo exoptato calore p li mēbri diffunde.

**¶** Bilo absincio.

Abincio e di secca et calida virtude. Per la sua amaritudie tolto i cibo p cagiōe di sanitade. Fa il stomaco piu valente. Le fibre cioe le pelicule dil figaro apre. le febre etiā longbe come quasi le q̃rtane minuisse. Eui etiā absincio romano. ilq̃le e piu accōmodato al māgiar p q̃to si crede. Bi q̃sto apiti o ne fa p̃dito. cioe in viuāda apparecchiato.

**LIBRO QUARTO.**



È stato necessario p̃ma scriuē alcūe cosse: acio che quāto di li obsonij cioe di li appechi di le viuāde parlesamo. Anō pareffe lōgo. et forse etiā alieno a narrare le virtudē et forcia di esse pprie cosse. Sarae da dire de q̃ inanti di q̃lle herbe et holere. cioe herbe familiar da māgiare. Bi leq̃le ouero cu le sopradictē: ouero dapsē apparecchiate nāri pasto ṽsiāo mādāone li fructi. Ac ācho itēdesiamo. se le cierele douessīāo māzar p p̃mo cibo: et poi qū li fusini: et cussi di gli altri fructi: daliq̃li siamo deduti a lo appetito. Ac itēdesiamo se le lactuche lintibo et le altre herbe familiar fusseron da sir p̃pate al nro ṽso. Et facilmēte p la frigiditade et humiditade di tāte diuerse cosse īsieme et confusamēte māgiate: possiamo ogni p̃cociōe īpedir. et tuore a la natura. laq̃le cossa nō potria essere piu p̃niciosa a l̃hō. Se adūche li pomi et li fructi ce mādcherano: nō sarebe ītucōdo tamē lestate piu che liuerno: et a la cena piu che al disnare le lactuche a q̃sto modo apparecchiate māgiare.

**¶** Bil apparecchio di le lactuche.

A lactuca si tiēne che sia dicta dal lacte. cioe da la abundātia dil humore che lha īse: o p̃o dal lacte che le nutri cano a le femē. dilq̃le la le ēpiēo. p q̃to tiēne apulegio



Di questa herba vi sono di molte generatione: ma ele il vero che nati tu  
 re le lacticaule: la sessille z crespia si laudata: Siseminā z stripiantan tuto  
 lanno belle: z irrigue. z in luochi grassi z ledamati: legitima cossa e al tē-  
 po di la bznma gitare le somēce: la pianta al fauonio: strapiantare: oue-  
 ro al fauōio scinare z alegnotio strapiātarle vegnēdo linerno. le biāche  
 i pma tolerā liuerno. Sono rinfrescatiue ad la nā di tute: tienfi cū sīāo fri-  
 gide z būide z p qsta cagiōe la estate leuāo il fastidio dal stōacho: z idu-  
 ceno lappetentia al stōacho. Bicesi che diuo augustio iperatore che in  
 le malitie le lactuche crā da pseruare ad vso. Et non e meraueglia ipero  
 che le adiutano la concoctione. z generā meglioze sangue che le altre her-  
 be fāiliare: cocte z crude māgiāse le lactuche crude se le nō hauerāno bi-  
 sogno da fir lauare: cūssi le appechierai. Sono etiā piu salubre che qllē ch  
 cum aqua fino lauare: i piadena le meterai: z cum sale trito le inspargie-  
 rai: olio poco piu aceto assai le infunderai: z subito lediuorerai. Sono-  
 ui che ad queste adiungieno vnpoco dimentba z petresemolo: acio che  
 al tuto non parino senza sapore: z accio che p la troppo frigiditate dile  
 lactuche i ocessē al stomacho. Cocte z struchata la q in piadena appa-  
 rechiarai: cum sale olio z aceto apparecchiate inelli cōuinij apponerai:  
 Sonouī che a qiti vi inspargiēno vmpoco di cinamomo on vō pip trito  
 minuto. Questo cibo induce sono: la tosse generata per humore calido  
 mitiga cōmoue la vrina: venus retarda: il corpo moue: Tamē il suo fre-  
 qnte vfarle z maxime fresche la subtilitate degli occhi offusca. Lui etiā  
 altra generatione di lactuche: lequale se chiamano chaprina. Questa pi-  
 stata z gitata in mare li pessi che sara li apresso subito moreno: z questo  
 medesimo ad ad li fiuminali: la lactucha sarralia z qlla agreste cioe cam-  
 pestre coloro li qli la chiamorono serra: laquale lac inella schina si tiene  
 che sia stata dicta. Questa forsa e la endinia.

**L**apparechio di la endinia.

**L**endinia io laueria anumerata ifra le lactuche: ben che di questo  
 nome aprouo li antiqui nulla mentione vi fia facta. Lui de dome-  
 stica z d siluestre: z luna z talira e salubre piu amara e la siluestre piu iocū-  
 da e la domestica: z maxie qlla che lena le foglie crespē. Apparechiasli ēt  
 questa come la la lactucha cūssi cruda come cocta lesa. Lendinia incibo  
 sumpta: z refrigera lestuantie precordie: cioe rinfrescha le passione dil cu-  
 ore: apre le vēne del figato z fibre cioe le pelicule sue. z apre il meatocioe  
 le vie de vene. La endinia ae qsto peculiare cioe dignita: che refrigera  
 le cosse estuāte: cioe le cosse troppo calide: z scalda le algentē cioe troppo fri-  
 gide. Trita questa herba cū la propria radice z ali scorpionī z digli altri



animali liquali cum laculeo cioè punctura sua noceno: imposita alo ferito subuene: Il succo di questa medesima dato in beuāda in questi simili veneni fa succorso.

**L**apparechio de la buglosa.

**Q**uella ch. li greci chiamā buglosa: nui chiamemo linguā botina che sona quel medesimo per la aspiratione. Calida e il buglosa et humida. cussi la domestica come siluestre. Sumpta in cibo aqual modo tu vogli purga il sāgue: iduce alegrezza: cacciādo l'assano dil chor: Cocta cum aqua z melle presta auxilio a le vlcere di la bocha cioè fistule onue ro vissigete a la tosse z ala raucedine da auxilio inella malanchōia fa copia di oprimo sāgue Apparechiasli z cruda z alexa. Cruda bene lauata z collata laqua per vno reticello acio apto ouero inel capo di la tanoglia cuz la nepita menta z petresemolo i la piadena apparecherai: cuz sale z olio: la inspargerai z inuolgerai fino che la beni lolio: z che la sua asperitate si molifica. Laceto in vltimo infunderai: nella mēsa subito meterai Alexa apparechiasli come la latucha.

**L**apparechio dil pandodopo.

**F**assi etiam lapparechio dicto pādodopo. di lactucha: buglosa: mētha: nepita: phinocchio: petresemulo: silymbrio: origāo: ceripholio: cicerbita laquale si dice etiā teraxicō. Lanceda laquale li medici li dicono arnoglossa: morella: fiozi di fenochi: z piuxore volte di altre herbe odoriffere: bene lauare z collare cum il modo oila buglosa predica: collata si richiede vna piadena larga: cuz molto sale vol essere insparfa: z cū olio de essere inonta: laceto dapoī sopra infuso: z come haucra alquanto ripostarō: la sua siluatica durezza e da fir mangiata z cuz li denti bene trita. Questo apparechio richiede vmpocho piu olio che aceto. L'inuerno piu che lestate si conniēne: pla concoctione che valida vole l'inuerno.

**L**apparechio oile purcinagie.

**S**ia bene lauata la purcinagia: z seperata dale foglie predure: i pia dena riposta cum cipola minuta tagliata: cuz sale: olio z aceto sia aparechiata. Sōnoni che a cōprimere la sua frigiditate vi spargieno pi per trito ouero cinamomo. La portulaca laquale inuero poplin seria licito appellarla e frigida z humida: z per questo non molto nutrisse per quanto siextima. Tienfi tamē che la extingui li troppo ardozi dil stoma cho dile rene: z dila vesica. il suo troppo r'arle offusca gli ochi. a renus inibise z hibielli insonij suoi. Item mangiata cum polēta resiste a le vomicione cioè brōbulamēti. dile bndelle r'fresca il corpo. fanna quelli che hano mal di gote p caliditate. La sua radice apicata cuz filo porata al

d



collo expelle il morbo dil vna. laquale cossa Plinio scriue che occorre a  
vno homo di palazo: fresca vltimamēte masticata leua la stupefactiōe  
di li denti quādo hauesti māgiato fructi troppo garbi z acri.

**L**apparechio dil rosmarino.

**O**lloz liquali hāno hauuto i consuetudine: lancius cioe piu larga  
mente. z piu salubre affare lappechio dili fiozi dil rosmarino etia  
la fāno. Di questo. frutice sōnoni duo generatiōe. Luno e sterile: e laltro  
e domestico: z alqle le foglie. la fiore: z la somēza e rfinaceo: hāno in se lo  
vdoze dil incenso: la sua radice anchor verde z iposita alle piaghe risa  
na li corpi. Il succo dil frutice: cioe dile foglie e fiozi: z la radice risana il  
morbo regio cioe cācharo ōnero foco siluestre. Alotiglia la vista. La so  
menza si data in beuanda ad trare li vicij dil pecto. Li fiozi suoi ricolti  
la matina: z senza lauari al tuto accio nō pdino la forzia sua cum sale be  
ne trito olio z aceto apparecchiati alla voluptate z salubritate fanno bo  
no fructo. Impo che scaldano il stomacho: z li humori reumatismi tuol  
le via z ad li asmatici gioua.

**D**il apparechio dila malua.

**S**emaraugliarāno forsa coloro che nō sāno la natura dila malua:  
che io habi missa qsta herba intra le cosse da māgiare. Ma restissi  
di marauigliarsi: z di qnte laude la sia da extollere voglio che intendino  
la malua eni duo generatione: domestica z siluestre: z ciascuna e da lan  
dare: qlla laquale si chiama altea cioe che alta accresce in fusto: p la lar  
geza dila foglia sia conofuto. La domestica e miore. Questa li greci dal  
molificare dil vētre: lāno appellata: Ogni terreno doue si recogle la mal  
ua si ingrassa. Valle questa herba contra tute le aculeate pūcture: z pū  
puamēte dil scorpioni: vespe: dile ape: di forzi: di aragni: che trita cuz lo  
lio: z sopra la pūctura distesa l homo da qlla onfesa z di tale bestiole difa  
fende. Cruda distesa a la piaga extrage ogni pōcta di quelli aculei. Dice  
si che l homo nō hauerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse vmpo  
co dil succo dila malua. Valle etiam questo succo benche el sia alquāto  
in vtile al stomacho: cōtra la colera malanconica: z maxime a quella che  
gia induce l homo a impacire. Si elixate le foglie dila malua: z lenata via  
la cima: z impiadena posta come li sparesi cū sale olio z aceto si acuncia  
Apparechiansi etiā a quel modo li fiozi ne si reputato questo aparechio  
se non salutarifero: cūciosia che a quelli che hanno male dila pietra: z a  
le inflatione: z a li tormini dil corpo: z medega etiā ali sacri fuochi.

**D**il apparechio dili intibi.



**I**ntibi fino reputati ipaciēti dil freddo: le foglie z la radice sonno  
 optime ad ristaurare il fastidio dil palato. Lui etia lo erratico cus-  
 si dicto in egypto. Li nostri il chiamano ambulam. Questo e siluesire te-  
 nuto: Ala pma vera le canle cioe le fusti. lessate le foglia. lo inuerno la ra-  
 dice ben lauata z excavate per la sua durezza z amaritudine: enz sale olio  
 z aceto: salubremē e se māgiano. Impero che il stomacho scaldato z dis-  
 soluto astringeno: z rinfrescano: stagnero il corpo: ad li disenterici cioe a  
 quelli bano fluxo cum excoziatione dili budeli: giouano. Cocto lyntho  
 dissolue venus: a li interiori: z a le rene: z al stomacho giouano: z maxi-  
 me se cum aceto decocto cum lina passula māgierai: onuero cum qual-  
 che defructo di patina lo apparecchierai: cum cinamomo trito quāto l' in-  
 voli poco inspargerai. Questo cicorion cioe intibo: p la sua singular salu-  
 britate alcuni l'hāno chiamato Chreston. Alcuni Paneraton impo ch  
 tanti li beni abraciaō. Lorsare di qsto z la vesica adiuta z la genitura che  
 ha diffecto di fluere troppo riduce a sātate. Gioua a qlli che sō affatica-  
 ti da peste. Al figato etiam arefrigerarlo questo e nasuto nāri tutte le al-  
 tre cosse. Le fiore sue: p nulla nō sōno dispare vale caule sue cioe da le fo-  
 glie z fusti: z a quel modo sōno apparecchiati cōe habiamo dicto di sopra.  
 Sōnou etia che lo intibo: come dice Cornelio cello il pronuncian i mas-  
 culino genere.

**C** Bi lapparechio dila saxifragia.

La saxifragia si appellata: come dice Apulleio: impo che la frāgie  
 le lapille cioe le pietriscele inella vessica: z le diminuisse. La sua ra-  
 dice e simile a quella del petresemolo: laquale tolta lauata z tagliata i pe-  
 ci cum sale olio z aceto māgiata per la sua caliditate z siccitate la pietra  
 come abiamo dicto: arompe. Purga le rene z la vesica: padifesi tardi p  
 la siccitate laqual aala cōcoctiōe e ctr aria laquale adiuta cōtra il calido  
 z humido.

**C** Bi lapparechio di la pimpinella.

**P**impinella allaquale li greci li dicono bibnella: virtū callida z sec-  
 ca e in essa. Et per questo tarda al padire dilectatione z volūrate  
 di māgiare induce. Ricolta z in piadena: z cum le sue foglie pprie se la e  
 tenera dieffi riponere cum sale olio z aceto sidie peiare: z se la sara dura  
 di foglia non restare di tozla. Questo cibo apre ioccinoris: puoca la vri-  
 na: ale pietre non meno dila saxifragia gioua: ma nō le minuisse tanto.

**C** Bi lapparechio di la acetosa.

**L**a acetosa trage il nome dal acro che le in essa propria: z diuidessi  
 in quattro generatione: duo dile quale non vsiamo in cibi: la pacio  
 z rumice: cioe lanazolo: le altre duo vienneno nelli apacrechti nostri dili

d 2



quali luno ilq̃le si puote dire oxilapacio. cioe laua uolo siluestro: et q̃sta  
ama luoghi arenosi et petrosi. Ha la foglia piu acuta a similitudie di on  
gie expolice istantia. cioe crescedo nel sole. et caule cioe nel fusto et nela  
foglia. ha certe fibre. cioe vene grosse. Questa herba la mia vernacula  
salma: dice che se la si mete in sale si chiamara sapore. L'altro che hypo  
lapacie si dicto. nasce in piu secudi luochi. q̃sto ha similitudie cū il neso  
io. Et q̃sta si dicta dal vulgo accetosella. Queste hano due generande  
di acetosa. cioe frigiditate et austeritate i se. cioe il garbo. genera humo  
ri p niente da iprobare: tuoleno il fastidio. induceno appetito: et riguedo  
la sete: corroboran la forcia del cuore. il corpo troppo largo stagnano: re  
primela colera. Beuuta la sua aq̃ inelaq̃le la sia stata cocta: extrigueno  
la rogna et la picia. Sōno alcuni che māgiano la cetosa senza lauarla uā  
ti pasto pura senza alcuno cunciero: Laq̃le cossa io facio spesso fiare per  
mio consiglio. Alcuni vi agiungieno aceto et altri olio. et mangiandola a  
che modo si rogna. le salubre: et maxime lestate. et a tēpo di morbo. Que  
sta herba li medici la vsano in molte pharmacie. cioe medicine. et maxi  
me in beuande.

**C**il apparecchio di li sparesi.

**L**i sparesi sono di uno sorte. cioe di hozto et di cāpagna. cioe di palu  
di. Hano grati li luoghi iculti: liquali altri appellano chorudam.  
et altri libyeon. Li sparesi si dice che nascono in luoghi dispersi. come di  
ce Varro. Sōnou che dicono che li sparesi si dicti in lingua caldea cau  
len. cioe fusti. Li sparesi si aleffano. et si distendeno i piadena cū sale olio  
et aceto si cucinano. Sōnou che li ispargieno cū specie: māgtati per pri  
mo cibo discaciano le inflatione del stomaco: a li ochi cōduce la lucita d  
Abolifican humilimēte il corpo: giouano al pecto et a li dolori di la spia  
schinale: et a li vicij de li iteriori. Sōnou che agiungieno il vino a cuocer  
li: et in quel modo sono piu efficaci. Il suo vso se el nō sia continuo: nō sa  
ria senon vtile: imperho che li fanno orinare troppo diffusamente. et cū  
celenitate vscire: et impiaga et vitia la vesica. laquale cossa e pernitiōsa.  
La sua radice trita et beuuta cū vino biāco seaccia il male di pietra. al  
cuni tiēneno che il suo succo dato cū vino sia vtile cōtra veneni.

**C**il apparecchio di bruscadoli.

**L**i lupuli cioe bruscadoli: hāno virtu calida et humida inelli sieni et  
macerij. cioe luochi macri nascono: liq̃li io pēso che cusi siano chia  
mati dal colore lupino ouero di la asperitate penso che siano chiamati  
ipo che sono asprini. et li trōchi suoi hano colore di lupo. et immitano le  
foglie. Apparechiā q̃sti et cuocēsi come li sparesi. a frugierli etiā in olio.



z i grasso comodamēte si podēo. Ma sōno salutifferi aleffi: z se poco nū  
trisceno: tamē purgano il sangue mirabilmēte. E pren le fibre cioè le ve  
ne: ouero le vie dil figato: comouē la vrina: induceno bono z vino colloze

**¶** Bi lapparechio di cappari.

I cappari si seminan in luochi sechi z sassi in torno da ogni bāda  
vno pocho di fossa z da ogni lato sia le rime sacre o vero siano na  
turalmēte ouero per artificio di pietre accio n̄ li lasino luxuriare: z li fru  
cti crescono piu firmi. Unde il piu dile fiate sich: uano insieme li fusti cū  
le somēce. La sua generatione z maxime la pegrina: come dice Plinio:  
e da fugire. Impo che li arabici sōno pestilēti. Quelli di puglia sano vo  
mito. Il stomacho z il corpo moueno violentemēte le il vero che: come  
mi pare: bāno mutata natura: z sōno in precio li peregrini: z q̄lli di egi  
pto maximamēte fino dispreciati quelli de puglia. Li fructi di li capari:  
alcuni li hāno chiamati: cynosbaton: alcuni nosbatum: altri molti staphi  
lon. Anno virtu secca z calida in loro. Et dicessi che non lassano piclita  
re alcuno di paralisi. cui vsan li capri ogni giorno: nō hāno dolori nel bi  
dello giētile: nōne al figato: cūciosia che li ap̄re le vie vitale z q̄lle dinā  
ti al cuore. Et facciano li humori glutinosi cioè viscosi z malanconici p̄  
ma da la simlza: comouē la vrina: occide li lumbrici: excita venus: z tra  
veneno hāno la forza dila triacha. Apparechiāsi a questo modo. Appa  
rechierai inel lauezo cum aqua non bugliēte: mo solamente calda: doue  
tāto li laserai: dūmēte che pderāno q̄lla abundāte salsedine. Tramutali  
poi in aqua fresca z in quella lassali tanto che si sfredisco: Dapoi li to  
rai z bene collati liponerai in piadena: z li infunderai olio z aceto non  
molto: sononi che aq̄sto māgiare riaggiungeno la mētina cioè zussuerde: z  
nō e incōgruuo cūciosia che la si affaci ala dilectatione z ala sanitate.

**¶** Bi la cariota z pastinagia.

**L**e pastinagie dilequale tuta la forza sua e iella radice z ne le semē  
ce. Sōnoni di duo generariōe cioè di q̄lle che nieneno ha sua posta  
z di q̄lle che fino seminate. Le p̄me vengono ala p̄ma vera: ouero nel  
autūno tempo ma se vole seminar forte sotto terra. Bi vno āno comicia  
ha essere vtile: z al iēpo dila biuma e piu vtile: z nel autūno e piu grata.  
La pastinacha sole essere biācha: z la cariota rossa ouero trage al ne  
ro p̄ il dicto di medici. Questa meliore nutrita in orto: z maxime: ielle ter  
re di viterbo. Le pestinagie sōn o piu felice che nasceno in re reni silue  
stri. Ma intrābe sōno graue ala cōcoctione di poco z grosso nutrimento  
sōno. Vno volte e da elixare la pastinacha: La p̄ma aqua si gieta via: la  
seconda si chuoce cum la laticia. Dapoi in piadena riposta cum sale ace

d 3



to: coriandro: et cum piper appechiata: et acomedamēte bassi amangia  
re. Impero che la seda la rosse: et il pleuresiz cioè mal di punta et li drope  
sis: excita ren: suolesi etiā frigiare doppo la pua decoctide: excauata in  
olio ouere in liquame cioè grasso cū farina inuoluta. Apparechiassi etiā  
la cariora al modo di la pastinacha: ma la si tenuta piu suauē qūdo la si  
cota sotto al cinere caldo cum carboni. Doppo cocta et tracta quando la  
sia risedata: le da pelarla et al tūto da netarla pma dala cinere: et da ta  
gharla in fetoline et in piadena riponerla: et agiungerli il sale: et da dozar  
la cum olio et aceto: cum poco vino cocto: et poi inspargierla cum specie  
dolce. Queste sōno al māgiare molte suauē. Sionāo al homo in duo cos  
se impo che li reprimeno la colera: et moueno la vrina. inle altre cosse co  
me et al figato: ala smilza. et al stomacho sōno aduersarie.

**¶** Bil apparechio vile cipole.

**O**uoessi etiā la cipolla sotto il cinere et carboni: tāto che ogni crudo  
sencuadi in fumo: et tracta et facta neta dala cinere: et curata taglia  
si minuta in sette in piadena si acuncia cum sale: olio et aceto: ouero cum  
poco di vino cocto. Sonouī che viagiungeno piper ouero cinamomo le  
le inspargeno.

**¶** Bi lapparechio dili porri.

**L**exasi il porro: ouero si cuoce sotto il cinere caldo: et in piadena si  
acuncia: conferisse a sedare la tosse uechia cum poco sale et cum po  
cheto di miele: nati pasto si māgia: apparechiassi le cose pdicte etia: ad al  
tri modi: liqli narrarēo doue lordine dile mēse et viuāde si rechiederāno.

**¶** Patina dili capi: et interiori di caponi: et galine.

**O**gle galine et di altri vcelli: diremo dilisue interiori come sōno: li pul  
moni: piedi et capi et colli. volens bene lauare: lauati et alixati in pia  
dena transferirai senza buodo: et achuncerai cum aceto: menta: petrese  
mulo. et inspargerai cū piper ouero cinamomo: et subito meterai icella mē  
sa: cum poco zucaro ouero miele.

**¶** Patina di le lingue ouer lucaniche.

**S**fāno cocte le lingue salate in aq: cocte taglierai in fetoline: et in pia  
dena apparechierai: agiungiedoli petrese mulo: mētha: salua: et spe  
cie quāto che basti: vltimamēte agiungieli laceto: ql medesimo farassi di  
le luchaniche maggiore. L'innerno tamē piu che lestate: et piu coctura ro  
leno. Quelle lequale sōno migliore lo innerno che la estate fino facte: q  
sto tale cibo seli rechiede.

**¶** Bi la differentia vile carne: et in che tēpo che ciascu  
na sia da cuocere: et da mangiare.



**N**ora et è po da intrare ala mēsa: la q̃le io lapello la secūda z piu p̃u  
 cipale. Zui adunqz si tracta dīle carne: q̃le e megliore z piu salutif  
 fera: che altro māgiare: z siasi q̃le si voglia z meglio nutriscono. Ele ilue  
 ro che le da aduertire che varij siano gli animāti: si terrestri come vola  
 tili: li q̃li nutriscono l'omo: z e neccesso che in loro siano etiā varie q̃litate.  
 Et nō cade meno differētia in lexo z etate: z parte: cha iella specie. Me  
 gliore sōno le galine che li gali z itē se la neccessitate ne astringessē meglio  
 e le capre che li byrci cioe bechi. Li castroni maschi che le pecore: z me  
 gliori li gioueni che li vecchi. Salisse la regula nelli porci: li q̃li sōno boni  
 da māgiare: sēuēstri ouero āniculi: cioe di sei mesi o de vno āno li mōro  
 ni sōno megliori che li agnelli. Li nutriti in mōti piu che in pianura oue  
 ro in luochi palustri. Passuti a giāde: castagne: formēto orzo: faua: pani  
 zo: meglio: cha pasuti di remole: ouero herba: come inelli porci: z galline  
 cōp̃chēdeno p̃ il gusto. Piu laudabile sōno etiā q̃lle che sōno mezane in  
 tra la macilētia z la tropo obessitate: cioe itra la magrezza z la tropo gras  
 seza: cha q̃li che sōno ouero grasse: ouero tropo macre. Le tropo gras  
 se rimoueno l'appetētia: disturbano la p̃coctione z indebelisseno z laxa  
 no il stomacho. Per q̃sta cagione dila carne grassa: sede māgiar la ma  
 gra z: dāono di macra piu sicuramēte che la grassa mangieno. Ultra di  
 cio cussi come linuerno vxiāmo le carne calde. Cussi la estate vxiāmo le  
 frigide: come e il capreto: la polastra: cossē acre z frigide la estate. Lin  
 uerno lipipioni caldi z sechi. L'autūno licatomi le ficedule cioe occeleti  
 minuti: La p̃ma vera: relecti di nido doppo facta la bona pēna: z tolti.  
 Linuerno itē li tordi z merli. Ele etiā inel cuocere grāde differentia. La  
 carne piu grassa e megliore arosta che alexa. Et da cauo e meglior la stri  
 gosa cioe la carne che e machra: e megliore alesta che arosta: z q̃lla che  
 e māgiena adogni modo si cuoce bene si arosta come alesta. Et meglio  
 nutriselo arosto quātūqz el sia alquāto duro al padire: cha lo alesto: an  
 chor ch' meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe cocto ispedo  
 ch' il frieto. Ad acagione che nō dimoressamo tropo i tali plari: inelli q̃  
 li assufficiētia habiamo dicto: nui passerēo ad explicare la forza z la na  
 turo di gli animali: li q̃li si ala neccessitate: si etiā a luso: z lanticie cioe ala  
 abundātia e polidezā la p̃suetudine ṽsa.

**¶** Bil boue.

**L** boue da il nome di q̃le io chiāo: tauro vaccha: z vitello: li q̃li quā  
 to siano in grāde ṽso ali mortali none veruno che vi sia dubioso. cū  
 la aratione: La rectura cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a ṽso dīle  
 scarpe: dege che aprouo a li ātiq cussi meritaua pena capital colui ch' sen  
 za cagione occidena il boue: cōe colui che occidena vno hō. alcūi ēti i p̃o di



romani trouemo che andarono i exilio: li q̃li occiseno il boie come hira  
toze dil paese. Adorauano etiã quelli di egypto peculiarmente. cioe in  
luoco d̃ la diuinita il boue. il q̃le loro appellauano apim: che apuzouo ad  
q̃lla giẽe era sũmo idio: Et teniuano che questo aiale p̃ il suo uso ⁊ ino  
cẽtia fusse digno di honore diuino. El loro quãdo el copre la vacca al p̃  
mo colpo itra cũ la sua virga: ⁊ granida in diece mesi parturisse a vitile  
di la gregie: ouero ad uso di li hdi. Quelli che anchor lactant: li appel  
lano vitelli. Questi li lanij cioe li beccari li cõprano al cultro. cioe p̃ ama  
zar. Sino occisi etiã di boui spessẽfiatẽ ⁊ di le vacche: q̃le quando sono  
sterile: quelli quãdo nõ si ponno adaptare al versuro ad arare. ne al tirar.  
il carro. La carne bouina e di natura frigida ⁊ secca: cum difficultade si  
cuoce: ⁊ difficile e al padire. ⁊ p̃sta nutrimẽto turbido melaconico. ⁊ cras  
so. cioe spisso. Caccia lhomo a le febre quartane. a la roga ⁊ a la lepra.  
Ma q̃ila dil vitello si m̃agia piu sicuramẽte: ⁊ e quasi di tẽperato nutri  
mento. Et questa nõ senza ragione spessẽfiatẽ a la mensa di gentili ho  
mini si vsa.

**C** Di la pecora: agnelo. e castrone.

**L**a pecora e vitile a lhomo p̃ darli al suo uso lagnello el castrone la  
lana la pelle el caseo lacte ⁊ el ledame. L ariete ouero mōtone e co  
me marito a la ppagatione di la gregie si vsato: il q̃le quãto e piu vecchio  
tanto e migliore. I granida le pecore. Ma i fastidio le agnelo. vsa le pecore  
vecchie. La pecora porta nel ṽtre ciq̃ mesi: dapossa parturisse maschio  
ouero femia. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la gregie: se  
el vorza de li maschi el pastore cernira vno ariete per marito di la grege  
di le pecore p̃ conseruare la gregie. Gli altri che anchor lactano li vendi  
a li lanij cioe beccari. Quelli che si voleno p̃ verueci: cioe castroni rife  
rare: nõ voleno hauere meno di cinq̃ mesi quãdo li vuole castrare. La  
carne di q̃sti e salubre: ⁊ migliore che q̃ila di lagnello. Calida si tenura  
⁊ humida. che rende al tẽperamẽto. La agnina ha piu di bũditate che  
di caliditate. La pecora ⁊ il mōtone nõ la tocare cũ li dẽti: impo che la  
carne sua nõ solamẽte nõ gioua: ma ancho grãdemẽte nuoce.

**C** Di la capra. ⁊ capreto.

**L**a capra cũ el capreto: ⁊ il lacte molto e salubre ⁊ il caseo. La pelle  
ineli exerciti adiuta luso ⁊ bisogno di lhomo. Unde li antig dice  
uano che linverno primauano sotto tal pelle. Queste etiam vsauano li  
marinarij. le ville. cioe peli di le pele reijceno laq̃ di la pioza. Le caprete  
cinyphe gia erano i precio: ipero che come passano mesi cinq̃ parturi  
sẽno. In alcune e grãde yberrade di lacte. Li capreti di q̃ste lactati sono



optimi al māgiare. Le capre pigliano fiato per le orecchie ⁊ nō ple nare  
 ne mai restano senza febre. Archelao di q̄sto fece la ietore. ⁊ impo lantia  
 cioe la natura di q̄sta e piu ardēte che q̄lla di le pecore. Queste p̄tale ca  
 gione inel ꝑcubito e piu calide p̄ q̄ro si dice. Di nocte vedeno nō meno  
 che di giorno cōe si crede. Depēde al mēto di tutte la barba la q̄le si chia  
 ma auroncho. Hāno q̄sto i esse: che se q̄lcheuno vi tragie vna di la gre  
 gie: le altre stupefacte, rignardano. Il suo morso e exiciale cioe mortale  
 a gli arbori. ⁊ a la olina labedo. cioe lēgiendo. diuēta sterile: ⁊ quella ca  
 gione fassi sacrificio a la dea minerva di le capre: ⁊ di li birici cioe di be.  
 chi puzolēti: la carne di q̄li nō digustare. Quella dil capreto māgiati: i  
 po che la si riputata la p̄ma bona carne intra tutti li aiali domestici. Hā  
 no i esse puoco di ricressimēto: facilmēte si padiscono: nutrica bene: gie  
 nera buō sangue tēpato calido cū frigido. Questo cibo si puēne a quel  
 che viueno morbidamente come augusto ⁊ phosphoro: ⁊ non ad incre  
 tio: il q̄le lauda la pietate di li discipuli di piragoras: il quale etiaꝫ imita le  
 cosse da villa: cioe cosse vile i cibo.

**C** Bil ceruo.

**L** ceruo il quale li greci .pēsano che sia dicto  
 pla paura che lha dil bagliar di li cani: ⁊ dil suo morso rāto el phor  
 resce: che el fuze da li cani. ⁊ sfugie al homo. Itē manco fugieno le būa  
 ne vestigie che q̄lle di le fere. Il cōcipere di le cerue e dapoi il pianero di  
 arctos. Portano octo mesi. Alcuna volta parturisseno duo gemelli. Le  
 molto simplice aiale: ⁊ di tutte le cosse p̄miraculo si stupisse. Le sagitte  
 venenate cum admiratiōe si intuiesseno. Hodano li fiumi q̄ro largi si vo  
 gliano: ⁊ li mari. Li cerni gregari: cioe p̄gregari pone li capi sopra le cu  
 late di q̄lli che vāno anāti: ⁊ cussi dādosi muda. dūmēte che siano gionti  
 a terra: la q̄l cū lolfato senteno. q̄rūcūqꝫ non la vedeno. Solo li maschi  
 hāno li corni. a liquali fino a sei āni vi agiūgieno vno ramo. Questi mu  
 tano alcuna volta il colore in biāco: come se el fosse sta l'empze biancho:  
 come se dice di q̄lla d. .E. frozio romāo: la q̄le cerua il nobilissimo impa  
 tor: psuase a le gente di hispagna che la donesseno hauer p̄ indiuinatrice  
 Cobateno questi animali cū li serpi. ⁊ cum il spirare di le nare. li tragie  
 di le cauerner: ⁊ cū li piedi li pistano. ⁊ occideno: ⁊ impo li corni dil ceruo  
 se hāno p̄ singulare rimedio a cacciare via li serpi. Viueno li cerui oltra  
 cento āni: come e stato trouato p̄alcuni che gia fu presi cū vno colaro al  
 colo: li quali eran dorati ⁊ pla grassēza sua eran coe p̄rti li colari: iquali  
 alexandro magno li hauea adomati: p̄ q̄ro fu trouato. Questo aiale si  
 fēre morbo di la febre: ⁊ p̄ q̄sta cagione alcuni p̄ncipi ogni giorno da mati  
 na erano p̄sati a gustare di q̄sta carne: ⁊ longo tēpo passaron sēza febre.



La carne del ceruo e quasi simile a la bouina: poco nutrisce tarda al par-  
dire: e la colera melancolica accresce...tame al mangiare la esare: e maxie  
inel mese dagosto e piu suaua che linerno. Questa non ne magi il nostro  
Vinto. ne Lelio: acio che da la melinconia i tutto non sia suffocato

**D**i li orsi

**I**nel principio de linerno la orsa concepisce. e non fa come il vulgo di li  
altri aiali da quatro piepi. anzi dormendo cum il maschio abbracciati gi-  
aceno insieme. e si epi. e i capo di trete giorni parturisse vno pezo di car-  
ne: di la qle li pareno le ongie solamete. Et qsto labendo cioe legido e ta-  
no forma apoco apoco. Linerno stano ascosti quatro mesi: neli pimi qua-  
tordecizorni da tanto graue sonno fino oppressi: che a pena dadi ferite  
si cessedeno. Alhora mirauegliosamente da grassiezza si fano pigri. il gras-  
so suo e a pposuo i molte medicie. e e tra il cazer di capegli. Dopo qsti  
giorni rineno dil fructo di licarsi li soi pedi dauati. Tiene theofrasto che  
le carne di li orsi i qli medesimo tempo che sono cocte se le si pseruano che  
le accrescono. Al orso e iualidissimo capo: il qle e fortissimo tra al leoe:  
e ifesta li tauri sopra li altri aiali. Pigliassi cum laci e sale. la sua carne  
tardi si cociuocere e ptraria a la simlza e al figato. Genera molti rincressi-  
menti: mole lappetito: e iduce fastidio a qui la mangiano.

**D**i li daini. cioe daini al mio indicio.

**L**a dama la qle etia li greci chiamano doxcada: sono di gieneratioe  
di la capra: rare volte possi fare masia. Cu li capoli qsi i qlitare si co-  
nienneno. Non nutrimeto fa la sua carne a qlli che la vsano. e di puoco  
rincrescimeto: tame fa tedere il sangue ad ogni modo a la colera melancolica

**D**i li lepori e coniculi.

**O**velli che hanno dicto che il lepore habi tracto il nome da la leni-  
tade di piedi: hanno dicto il falso: ipo che Varro dice che el sia vo-  
cabulo antico e greco. Di lepori sonou di due gieneratioe: cioe di magi-  
ori e di minori. Il maggiore e qlo che i montagne e i coline i le pianure assai  
vueno. e che da piacere di cacciare a li homi. Il minore e qlo che solo ter-  
ra inle chunicule: dode el traxe il nome: conduce gran parte di la loro vita.  
Et qsti di uersamente si pigliano. cioe si tragieno di le tane cum canatioe  
di terreno: ouero cu vno aniale che si dimada fureto vsato. Metessi a  
la busa e lui li vano arrouar: e li sano insulto. e fali fuzire di fuori. e lbo  
a la busa li pnde cu rete. ouero cu cani. ouero il fureto lo occide nela bu-  
sa. Di lepori di montagna e gradi nui vsiamo p mangiare linerno. Li cu-  
niculi. qli di hisola balcareia tanta abundancia ne hebberon: che acio che q-  
sto sia certo: dubitando di la grande moltitudine loro: e tra i o li pe stando



resistere: mandaron a dimandare a limperatore angusto auxilio di gi-  
te darne contra di loro. La carne di coniculi e migliore che quella di  
la leporina. e piu facilmente nutrisse: laquale e di natura frigida e secca  
Et per questa cagione fano colera melanconica

**C**il hystrice e dil ricio.

**I**n India e in aphyrica cioe in barbara: L'istrice si gienera pecu-  
liarmente. Lo Ericio come dice Plinio Erinacio simile e a li spi-  
ni. La sebina inspida: cioe pungente e asperrima. L'quali spini disten-  
dendo la pelle molte volte lassate: voluntariamente giuadole inela testa  
a li cani che li molestano si diffendono. Sta nascoso come lorso quatro  
mesi di l'innerno. La carne sua come a la carne erinacea si conuiene.  
e non intra li altri animali esculenti cioe familiari sia mangiata. Ta-  
men adiuta il stomaco: larga il corpo. lepra e rogna diminuisse. Sala-  
da mitiga lidropisia: adiuta quelli che pissano in lecto che nol fanno cu-  
si spesso. Sono alcuni che e li rassi e li giri a le cene agiungieno. L'qua-  
li animali in qualitate non sono molto dissimili. Di li gliri ouero giri  
questo e annotato: che questi non si congregano seno piu uoxi in vna sil-  
ua medesima. Et se poi de gli altri se messed asseno cum loro combatē-  
do in sieme: o vinceno la pagna ouero muoreno inella baraglia. Li pa-  
dri suoi lassi da la vecchieza in segno di pietade li nutricano. Di la qui-  
ete di l'innernada si ralegrano. Ricolti in sieme questo tempo dormeno.  
Et la estate di nouo resuscitano: e se ingiounisseno. Similmente e la  
quiere di le mustelle cioe donole.



### LIBRO QUARTO

**C**il occelli esculenti cioe domestici.

Orzo che li pauoni e li ucelli esculenti ridusseno a le pla-  
dene: q̄li certo non mi pare che siano da essere ipoperati  
ciociesia che di q̄li si fanno li apparecchi e cōuiuij e uinā-  
de piu suauē che d'gli altri: e sono p le mēse di li re e pncipi  
piu tosto che di p̄sone humile e basse e di minima ripartatione. Guardisi  
adūqz li p̄bebi e popolari: e quelli a li q̄li: come dice Satyro: el nō basta  
che la cossa sia ricolta: impero che quella tale cossa dilegua la persona:  
fino che el non la mangi. Questa uinanda sarae di li morbidi e gran-  
di e giotti: e maxime a quelli liquali non la virtu sua ne l'industria: ma la  
fortuna e temeritade di li huomini: liquali de infima sorte come sono  
di ganei di le stalle: di la popina: cioe di la cbucina. ad le soe ricchezze.



che fereben da portare: ma ali sumi gradi di dignitate libāno conducti. Questi p cagione diliqli li panoni z fagiani sono nasuti: z poi sono stati presi. A questi si puene la pciola veste: pciuse armise: z cia'cuna cosa preclara che la natura habi pducia in exaltatiōe. La cepola z laglio deuori cum esso mi: Pompeo. Et siani p'sente Septimio: z Septimuleio di cāpagna. Et nori sia escluso Trilio: z Cosimicho il dōi leguire: z Paribenico: z Podagroso Scauro: Fabio Harniense: Antonio rosso: z Abecenate non lasso di fuore: elqle volūtariamēte abraza la paupie. Et accio chio nō sia tolto asuspecto: da Lincinato. Questo etiā Bometerio debi no chiamare alla cena vliosa: quādo che ala fortuna cussi piace: laquale abādonate le industrie fauorisse la ignauia.

**C**he il pauone.

**U**gni nāti aruti gli altri vcelli il panone ala piadena: z quādo le viuo si dilecta di pompa z di gloria: cussi etiā: morto sia partecipe di quella medesima. Quāta gloria prēdi il pauone: noi el cōprehēdiamo p questo che laudato il pauone. Lūi ptra la faccia dil sole apze le ale sue a zoiade accio che meglio si vedino: z q̄l medesimo fa spesse fiare aprēdo la coda fina a tanto che liacresce la vergogna dil veder si hauere banti li piedi: che alhora el cerca di nascōdersi: vine questo anni rintecinque. comuncia agitare fuori li colori di tre mesi. Da li auctori si dice che questo animale nō solamēte e glorioso: ma etiam e malinolo ad cui nō lo honora guardandolo il pauone: il primo horatore: Hortiense loccise inella cena dil sacerdotio. **M.** Ausidio fu il pmo che istituire per guadagno Sagine: cioe arostire il pauone: z p q̄llo vne al guadagno: z mirabilmēte acrescere. Sōno alcuni che voleno che la carne dil pauōe sia da crassio cioe dispeso alimēto z didifficile cōcoctione: z che la cresca la malācholia. Et di quella medesima natura si tene che sia la carne dil strucio: ilquale i asfricha cioe in barbaria: peculiarmēte se nutrisse.

**C**he le oche z anatre.

**L**ocha cussi la siluatica come la domestica: e piu vigilāte che il cane: z questo si testifica z aprova p il caso accerimo dil capitolio arēpo di galli cioe frāciosi: p la deffensioe che fece. **M.** **M.** Allio che fu desse dato dal cridare donna ocha. Per laquale cagione fimo onorare le oche in q̄sto modo. che el māgiare dile oche nele piu degne mēse pma veniāo rappresentate nāti a li Lēsozi. Locha a li mortali in piuxore cosse e i vso cioe la custodia cōe abiāo dicto piu vtiliūte che il cāc: la piūa laq̄le ipiux



di luoghi si cauata do volte a lanno. z fassene bone colcere. acio che le  
schine di li oileari piu morbidi si aripossino. La carne laquale z fresca  
z salata māgiamo. Il grasso cū ilquale si apparecchian di molti cibi. Li  
iteriori z maxie inel figato in elqle molto si excelle: se il lacte prima emul-  
sa lo ibeuerai. **A**lessalino cocta figlio di **A**lessala oratore dice che li pi-  
edi de le ocche arostiti etiā cū le creste di le galline i piadena agiungienā.  
q̄li come cossa incli quini p̄clara. Io veramēte questa z quelle che colu-  
mella ocelli amphiuu: cioe che cūssi appellano q̄li che cerchano il riuē  
di fra z di aqua. Io crederebbe che fūssen di malo nutrimento. ma certo  
piu sicuramēte vscremo il māgiare di le ale z dil pecto. **M**ō e mo'ta diffe-  
rētia le anatre da q̄ste: lequale il pecto solo z lo collo: come dice **A**barci-  
ale: che vale. il resto arēdilo al cuocho. Le anatre hano la carne piu cali-  
da che le ocche.

### **C** Di le grue.

**D**al mare eoo a noi v̄gono le grue plōga peregrināde: z fano vno  
capitano. ilqle tute lo habino a seguire. Hano etiā i capo dila squa-  
dra. cioe d'arietro. vna che cū la voce p̄tegna la gregie. Sāno la nocte la  
guardia inel suo exercito i q̄sto modo. cioe: quella che e deputata a la gu-  
ardia sta dacanto: z p̄nde vna petrifela cū vno de li piedi z tienelo alcia-  
to da terra: z face sopra laltro p̄nō si adozmentare: z a cagione che straca-  
ta dal sono: cadēdoli la pietra i terra: le altre che subito senteno dare la  
bota i terra: tute cridano a dimonstratiōe di rep̄bēsiōe a que'la che nō  
hanea facta buona guardia. Le altre veramēte dormeno cū il capo soto  
le ale acōciato: riposando sopra i trambili piedi. Il capitano suo stādo ri-  
cto cū il collo a guardare se q̄lcheuno li sopzauenisse: z subito el p̄dice.  
quelli che viēueno a nui: z tanto fano triegua cū li pigmei cum liq̄li sono  
sempre i bataya. **P**igl'ate ouero p̄piedege ouero cū le rete a le mēse fino  
transferite. **D**i q̄ste li cibi p̄parati in che modo si voglia cocti: tardi si pa-  
disseno. La colera melancolica multiplicano: z hano in esse piu rincres-  
cimento che nutrimento.

### **C** Di le cicogne.

**L**a cicogna e neli mangiari da essere preferita a le grue. **C**ornelio  
Lepote. ilquale morite p̄ el p̄cipato di dino augusto: afferma. che  
quella laquale puochi la voleno toccare non che manzar: credo che sia p̄  
il loro pasto: lquale e di serpi z lorde bestiole che coglieno. **B**ōde v̄gāo  
le cicogne z done si trāsferiscano: q̄sto e incerto: ma che di lontani paesi  
vengāo. questo nō ce dubio ad alcuno. z a quel modo come fano le grue.  
ma queste vengono nela prima vera. z quelle linuerno. sono forestiere.



Si congregan in luogo certo quādo sono p partirsi: cūsi che veruna di la loro gienratīōe non resta di qua senon sciaua z serua altrui. Al suo giorno stamito si preno: cūsi occultamēte che alcuno nō le vede. quando cū il suo exercito z stuolo si diparreno: ne ancho al suo venire. niuno le vede venire senō quādo già siano venute. Er luno z laltro momēto sō di nocte. Luogo e in asia chiamato phitonosconia: in patēti cāpi: doue congregate irra se si cōmurmurano: z la yltima che viēne la lacerāno. Sōno che tēgono che le ciconie nō habino lingua: z lo affirmano p il mangiare di li serpi. Tāto q̄ste fino haunte in honore: che apzuouo a li thesali incore in pena capitale qui occide vna ciconia. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua.

**C** Bi li olozi: cioe cīsani.

**L** cīsano ha nome in greco piu frequētemēte che oloze. Vienneno z simelmēte vanno come le oche: z p q̄sta ragione li appellano olozi. come si dicono oche. z vedessi q̄sto inel suo volar. Al modo di liburnici cū ipeto dil becco disteso: fendēdo la re pin facilmente sino portati. che se cū la testa alciata z cū drieta frōte fusseno cacciati cū le ale. Distēdeno li colli verso al loro capitano quale li pcedeno: z quādo il capitāo e stracho. alhora el ripōneno daretto al stuolo: z vnaltro capitano pduce la gregie. z cūsi si riposano dādosi muda. Fabulosante si narra che li cīsani cū il suo canto flebile p̄diceno la loro ppria morte. Capitani ne le piadene q̄si p quel medesimo modo come le oche.

**C** Bi le byrundine: cioe cixile

**L** Cixila laquale in greco si dicta da noi li mesi di liuer. no volano i aphica: z a la p̄ma vera ritornano. Di questi ocelli che nō hanno lungie acute: questa sola: di le bestiole che volano: ysano in suo cibo: come sono senzale. pauerij z altre simile. Dicesi che q̄ste non veleno ysare soto li recti di rebe: impo che quella citade spesse fiata e stata presa. Ne entrano ne li loro palaci p le sceleritate loro. Al tēpo dil Re Tereo fue vno Cecina huomo darne: il q̄le prese di questi vceli. z portoli sieco inela citade. z di quelli mādano a gli amici p segno di ānunciatiōe di la victoria: z in quel medesimo nido retornauano cū colore di victoria. Dicesi che Fabio pictore hanea scripto ineli suo ānali: che dūmēte el fosse assediata la citade: per li romani li fu dato presidio. cioe soccorso. che da quelli di liguria: li scrisseno vna littera. z cū filo la alligo al li piedi ad vna cixila: significādoli in qual giorno: douea giungerli il soccorso. z douesse essere facto lo eruptio. cioe lo arsalto darne. E le di tanta celeritate la cixila inel volare. che sente meno affano che tutti li altri ania



li volatili. z meno fatica.

**D**i li merli. tordi z storni.

**S**i parteno li merli. li tordi simelmète: z li storni: ma vāno in luoghi vicini. Secultāsi questi animali ineli sieui. z li stanno il tēpo de linuerno cercādo il mangiare. In terra todesca stano linuerno li tordi. maxime lestate nele nostre montagne. L'autūno al piano z ne li colli si trovano. L'nuerno p̄crea neli luoghi maritimi: z doue maxie sia abūdantia di gieneura z di mirtella: z qui frequētano tali cibi. La carne di merli tardi si padisse: e di puoco nutrimento. z accresce la melāconia. Li tordi veramente z p̄sertim linuerno bene z molto nutrisseno: z sono di pooco nutrimento. Ma solo e da guardarsi da quelli che v̄sāo il pascolo doue sia il lapsano: cioe quello che li greci chiamano napello: z li nostri il simile. Li storni liqli il vulgo dice che hanno carne diabolica: al tutto da li obsonij cioe cibarij delicati reijceremo. Questi ināgi il nostro vacera: ilquale vuole piuttosto consiglio per la borsa. che per la vita. La propria natura di storni e di andare volando in frota. z fare certo stuolo al meglio di campi. z tutti si sforziano di stare inel meglio.

**D**i le tortore.

**L**a prima vera la tortora si occulta z perde le soe penne. Luoghi sabulosi volentieri frequentano. Fino prese cum la rete: si saginata cioe ingrassata. Sumpta in cibo astringie il corpo: z per questa cagione a li dissinterici: cioe a quelli che hano fluxo si data in cibo. Biceffi che la tortora femina come la perde il suo marito: che la non toca cum il suo volare arborio verde: ne sopra vi ascende.

**D**i le galine.

**D**e le galine nui habiamo lo ouo. la polastra. il capone. il gallo ad v̄so di galine. Et sia la galina ouero granda come le padoane: o vero di la gieneratione di le pumillione. Li galli di le gallineliquali sala cissimi cioe calidissimi sono: piu fino resernati per la prole che per lo māgiare. Tamen giouano a la gieneratione humana: non solo in questa cosa: ma etiam a dessedare le persone a le loro opere dil giorno a quelli che si hauessino domentegati di fare le sue agiende. Distingueno le hore di la nocte cū il cāro suo. ānūciāo il giorno vegnēte. custodisse diligēte mēte la gregie dile galie. Armato di ūgie acute z cū il beco expelle il gallo di li vicini da la gregie di le sue gallie. z sel consegne victoria subito el canta in segno di victoria. z lui medesimo fa fede che lui sia il principe.



Il gallo vinceto si nasconde e tace. Questa sola generatione e degli ocelli che spesso guarda il cielo: e il cantar suo p̄dice quādo debi essere il tē. po sereno: e quando de piovare. Si castrano li galli quādo sono tenerelli in duo modi ascorādoli li lumbi cum vno fero acciaio nel fuoco onuertrahédoli genitali cioe li parechi come fassi comūamēte: e subito singrafsanao. Plinio afferma: che la generatione galinacea: in paese di arimēo parlo vna fiata: essēdo cōsuli. **A**d. lepido. **P** Catullo. Li caponi e le galline sainare. Li proprii liguratori cioe diuoratori atrouaron: accio che le diuorassen piu vinctuosamēte e piu delicate: e de qui e che sono dicte al tile: cioe nobile: impo che sagina cioe grassa: alte cioe delicate: e enutrite sonno. Vili ocelli comeli domestici: e ogni generatione di ocelli separamēte si douesse cuocere. **A**d. lenius strabo: fu il p̄mo che questo instituisse: a queste cosse vi agiunse li farctori cioe senescalchi e cuochi: e discripse quello che a ciascuno vcello li fusse da apparecchiare ala coctura. Al quale meritamēte se doueria farli vna statua in comicio cioe in compagnia. Questa statua doueria farli Aruirago e. **P**. Gallo e il nostro Germanico e questa statua debiano far questi di loro danari: cumciosia che questi per adoptiua ragione hereditaria: la popinaria officina frequentino. Vinuerno tamē meglio che lestare farassi il saginatio cioe li arosti mēti e meglio e sara e la farctura cioe la cogaria acuoocere le galline etiā a quel tempo sono meglio: impo che in quel tempo meno tendeno al cochar: li polastri che ancor nō hāno calchate le pulastre: ouero polastre nāti che habino facto ou. quādo si fanno le tibie: e quādo lo omphacio pēde dile vite: cioe la cresta: al hora sōno megliori li polli gioueni: da māgiare: e megliori li maschi che le femine. Et breuēte absolucro: le laud de tuti li ocelli per quāto a li aparechi dil pastigiari si appartien vna carne di galline e compressa: che fa ale cucine ogni altre vcelli che nō habia in se el capon o alexo o arosto. Et patina di questo vcello: adiutano il stomacho. reconcilia il pecto schiarasse la voce: e falla piu risonare: alegra il corpo.

#### **C** De li columbi.

**L**i columbi di pudicia vāno anāti a tuti gli altri vcelli: piuorzi vse ranuo in vna medesima columbara messedatamēte: e tamē niuno columbo non viola la columba di laltro columbo. L amore dimostra cū lamenteuole voce inella golla reciprocamente: e cuz lopiare dil becco cū effecto il dimostrano bagiandosi spesso icorenno inchobito venus mediante: frequentando cum li piedi atornandosi luno laltro charezandosi e facta la adulatione: il simile fanno etiā li palūbi. **A**d. pero che li sono



semiferi: e po piu raro fructano. Aristotile e lauctore che dice che le colu  
 be viueno fino a treta anni: Li colubi vamente e le tortore apena che to  
 chino li octo ani. Di questi li pipioni che no sono ancor intuto restiti: di  
 pena sono di natura calida: e humida molto: e p questo tiessi che fanno  
 di tarda cōcoctione. Di molto nutrimento: e piu sangue gieneran: donde  
 le inflactiōe e le febre nascono. Quelli che gia comincia tētare di volare  
 sono tenuti piu salubri e no e da ammirarsi: e maxime se farāno coen cū  
 a cresta: ha cagione che a li colerici non noci p la caliditate loro. Questo  
 cibo no e incōgruo a qlli che sonno defectuosi di flegma e di mal di gola.  
 Bal māgiare deli colubi vecchi altuto e da abstinersi: ipero che sonno di  
 piu duro alimeto e sono da essere reprobadi.

**C** Di li ficeduli cioe vcelli minuti: e celege.

**D** Ili ficeduli: gardello e gli altri vcelli minuti: la carne: sele sono gras  
 se pur che si facio nido sono di bono alimto. Ma resti le celege vi  
 fir ap: e sentate inelle piadene nostre: lequale riccone in cibo male nutri  
 seno p la sua tropo caliditate: difficilmēte se padisseno: e excitā libidine  
 Questo vcello e di curta vita: e cussi sono salacissime cioe dure. Li mas  
 ch: megassi che durino piu di vno ano. Le femine sono alquanto di piu  
 lunga vita. Ho rozia che li gardelli fusseno māgiati: impo che al homo e  
 piu delectosa la voce sua a aldirle cātare: che vederli nele piadene: loro  
 sono obediēti a fare qilo che li si comādato: adoperan li piedi e il becho  
 in luocho vile mane. Cōe fa qillo inella camera de miser frācescho gonza  
 ga Cardinale: il qle tira il suo cibo e il suo beuere che e in duo ordegneti  
 apicati cum vno fillo sotto il fondo dila gabiā a vna stangeta: e tiraua lu  
 no suso e laltro andaua giuso impo che crā di peso equale: e in tal modo  
 cum desiderio e admiratione lo vediamo cossa no solo bella: ma etiā ad  
 mirabile arigurdanti. Questa sorte māgiamo alabdi: la qle e la carne e  
 il bruodo al homo no e senō vile.

**C** Di li coturni: che quaglie sono.

**L** coturno e picolo vcello: e viene a nostre mēse: si reputato piu ter  
 restre che sublime. Volā qlli vcelli no senza piculo deli nauiganti:  
 ipo che qsi mele velle cū grande numero ferisceno e maxime qū fanno pas  
 sagio: e di nocte pferiti riuersano qualche nauigio picolo: non volano  
 cūz vto australe e maxime quādo le humido e sente oil sirocho: ipo che  
 le vto grosso e grane che gli e pirario a sua natura: ipo che li appetisse  
 haure affuro e vti ligieri p la ponderosita di loro corpi: e p le forcie sue  
 che sono picole. Bege che volādo fanno voce qsi lamērenole p la loro fari  
 ca qle sentino oil volare expressa. Cum li venti da aglione volano volon



73  
tieri e suo capitano e orygoetra. li greci chiamã oil coturno 31  
p̃mo di loro che rinuano i terra quãdo passano: si preso da sparauiero se  
lesse fori di la squadra di gli altri e p̃ q̃sto molto sollicita di stare icõpa-  
gnia: quãdo fãno il suo passaggio ali coturni le somẽci di herbe venenose  
li sũno gratissimo cibo: p̃ questa cagione alcuni li hãno dispresciati aman-  
giarli e maxime al tẽpo di quelle somence: li nostri deg̃ nũ li disprescian  
in alcun tẽpo: impo che loro tiẽneno le quaglie fiano in loco di quellircel  
li che forestieri dicono coturni: e sũno in precio altẽpo dil autũno e il vul-  
go le appellano quaglie. Alla p̃ma vera quãdo le tornano sũno isispede  
e fino tẽte di male alim̃to. Io ne magnai d̃ q̃lle forõ p̃se iel lito di atriaco  
cũ marso mio ñ era cossã pin isipida.

**E** Bi le pdice: e fasiani.  
**A** Bi le pdice e grãde solitudine inel fare di loro nidi: impo che inel  
suo nido poneno alcuni stecchi in riparo suo q̃si p̃tra li animali che  
li volessẽ nocere: spesso li ingãnano li sui mariti mutãdo alcuna volta  
li oui p̃che alcuna volta li arõpeno p̃ la sua intemparia di libidine p̃ cal-  
care lapdice. Combatẽo le maschi intra loro p̃ zilosia d'amore. Come fã  
no li coturni cũ li galinacee. Questi vcelli sũno di tanta focosa caldeza:  
che secundo il dicio di alcuni. Li pcipeno etiã solo p̃ lo odore la femina  
dil maschio ouero dila loro voce che possino vdire: La vita dela pdice  
diceffi durare fina a sedeci ãni: Intra li vcelli q̃sti sũno che la carne sua  
bene e facilmẽte si padisse: di pocho rẽcresciuto: sũno e di molto nutrimẽ-  
to. Et accrescono la fortia dil ceruello: fa la genitura cioe il seme: e se re-  
mus muore la susita. **E** Li fasiani tienneno la via dil megio tra lapdice  
el capone. Benche Auerois q̃sto fasiano el atipone a tutti gli altri vcel-  
li p̃ quãto aspecta a pasti. Et meritamẽte se nui atẽdiamo a la fortia dila  
fabula che si dice ch̃ Jitiz fu filolo di Tereo re di tracìa il q̃le come narra-  
no li poeti nelle fabule fue puertito in faxiano. Per laquale cossã le tãto  
vilicato e tanto adorno come si cõuiene a figliolo di re. Unde niuna cos-  
sa e pin p̃decente a li reali: e adle mẽse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale  
loro mense. **A** Ma certamẽte mancha questo tragico peccato ouero sceleri-  
tate ala mensa di Põponio: ilquale nell̃ suo p̃uiuij geta cipolle: aglio et  
scalogne sopra la tauola p̃ le sue vinande vilicate.

**E** Quale sia la differẽcia intra le parte di gli animali.  
**O** Gli animali: e maximamẽte li q̃drupedi. **E** Li capi loro quãtũq̃  
siano di alimẽto crasso cioe spesso: tamẽ nutriseno molto: e inducẽ  
le febre malãconiche al homo: la genitura dil homo mirabilmente accre-  
sce. **E** Li cerebri dili vcelli sũno pin salutifferi che q̃lli dili q̃drupedi.  
**A** Ma p̃che le virtute e forcie dili ceruelli e frigida e humida: p̃ il sno fre-  
quẽte vfarli gienerere beno flegma e hũori: e iducere beno fastidio al sto-  
macho: e se el si mãgiato dopo cibo iduce vomito. **A** Ma sũpto inel p̃nci-



pio dila cena nō nocce: z maxime se cū mēba: aceto z cū specie sera appa  
 rechiato: si padise facile: z ali calidi di nā pferisse. Il seme virile acresse  
 z molifica il corpo. Diceffi che il ceruelo dil lepore z di conigli: puodeno  
 molto ptra li veneni. ¶ Li ochi digli aiali: se li sonno tenerini z di aiali  
 grassi quātūqz siano humidi si tiene chē siano di moderato nutrimento.  
 Questo cibo si chiamato dali liguritori cioe dali papatori: Bolus optal  
 mia cioe bochon di pasiō agliocchi. ¶ La lingua ha i essa humiditade  
 q̄si tēpata intra il duro z il tenero. Et e vero che se le cū carne glādulosa  
 laq̄le lie p̄traria z nociua cūcia alcuna cossa licha z giota che lhabia ise z  
 ha hūiditate si chuoce: z apparecchiafi cū specie: z suauē a māgiare: z nī  
 si tenuta mal sana. ¶ Il core frigido z secco: z p̄ q̄sta cagiōeli acressen  
 la melinconia: z tardi sōno al padire: z tamē nō poco nutriscono. Io par  
 lo dil cor morto: ma el vino e certo receptaculo di caloze. ¶ Il pulmone  
 viuo e di calida z secca q̄litate: il morto e di frigida z humida q̄litate: per  
 la sua rara testura z legerezza si tēuto di poco nutrimento. ¶ Epar cioe  
 il figato ilq̄le etiā si appellato Jecur: genera grossi humori: duro al padi  
 re: tolle lappetito. ¶ Li figadi degli animali che latāno sōno meno ma  
 le sani p̄ q̄nto si tiēne opimide. Quelli dile galine: oche: ouero di anatre: a  
 q̄ste si agiungeno. ¶ Bile capre z di bechi: li figati nōui toccare: ancho li  
 debi fugire accio che nō incorri i epilēsia: cioe in morbo caducho. laq̄le li  
 nī chiamāo comicial morbo cioe morbo che sapiza facilmēte. ¶ Con  
 tra di q̄lli veramēte il cor dil lupo: nō solamēte nō nocce: ma etiā li ydropi  
 ei guarisse. Vale etiā il figato trito dil cane rabioso: z beuto cūz aqua e  
 p̄tra il morso di altro morso rabioso crudele. ¶ Le tetine pche sōno ve  
 nenose z cartilaginose: sōno di virtu frigida z secca. Bege che fāno nu  
 trimento crasso cioe spesso: z q̄nto sōno p̄u abundāte di lacte: tāto sōno di  
 maggiore alimēto. ¶ La similza ouero che liē: si sia dicta: ha i se certo aco  
 re ilq̄le pauāti era stato receptaculo dila melinconia: q̄sta adinta lappe  
 titito z il stomacho. Sacia tamē tosto. Il suo freq̄nte vsarli fa lacolora ni  
 gra. ¶ La similza porcia si tiēne che sia mācho male che le altre. ¶ Le  
 ale digli vcelli icibo sūpte sōno saluberime di alimēto: z maxime q̄lle vile  
 galine. Sōnoui etiā aq̄ste viagiōgeno q̄lle vile oche: p̄ frequēte monēto  
 se elui fusse niēte oimal sucho si purga: z similimēte etiā licoli dile oche z di  
 le galine: sōno tenuti megliori che di gli altri volatini: se li nō bauerāo sā  
 gue iterentāco cioe morto tra carne e pele. ¶ Bi graue sapor sōno le re  
 ne receptaculo di lurina: z q̄si che li colli sōno cagione di certi humidi rin  
 crescimenti. Item difficilmente si padisceno: z si cōuertisceno in carino hu  
 more. ¶ Le rene tamen di capreti dalate nī sōno dispreciate impero ch  
 anchor nō hāno in loro niēte di terrestre. Sōno di pessimo alimēto z faa



no la colera melāconica: e sono receptaculo di ogni rierescimento: quā-  
tūcūq; et esino il corpo: cioe largano. Anpo meno sono da desprecia-  
re quelli di li vecchi: e maxime qlli di le galine cioe li loro vētricoli: e li in-  
ter. or. Li testicoli de li aniali piu gioueni sono megliori che di li vecchi  
li qlli tardi si padesseno. fino riputati megliori: tamē qlli di le galline mai  
fino o. sperati. Hō mi e dispiazuto el piatello di pallebo hosto nostro: i el  
q̄ e li piedi di vedeli ben lauati: e cocti cū brodeto: insparsi cū specie ine  
la cena a lufāza romana: negli aprefētoe. Et al mio parere era alq̄ro a-  
concio cū aceto: i modo che excitauano lappetito. Et q̄sto cibo si suole  
meter a la p̄ma mēsa. Sono di buono e facile alimento. Conferisse al  
pecto: mollifa la tosse: le vie di lurina vlcerate cioe excoziate sana. Bio-  
ua a qlli che bano flūxo. Bāli medici tamē piu fino cōmendare le par-  
te di nauti di li animali che quelle da oziero.



**L'LIBRO SESTO: Di li obsonij.**

Etto el nō parerebbe che hauesamo dicto ne explicato  
mēte di la natura di q̄lle cosse le q̄le la hūana osuetudine  
vsa: se de gauāri nō assignasse la ragione di li obsonij cioe  
di li appechi di viuāde fir da facti: laquale e li ebuogbi: e  
li popinarij cioe li senescalcchi comādano. Unde tutte le vi-  
uāde che si vsano nō bāno bisogno duna medesima coctura. Et sapi che  
ogni appechio vuole essere p̄parato cū la sua sāsōe. La carne dil boue  
vuole essere allesta: e q̄lla di vaccha. Alexo vuole esser il pecto dil vitello.  
La schina o vō la spina che pin e licito appellarla: si richiede esser aro-  
sta. Le cosse di q̄lli medesimi ridurarli i pulpete. Tutto il castrōe aleste-  
rai: bēche la spalla e le cosse siano buone arostite. La carne dil porco in  
che modo che tu la cocerai la tronerai esser isalubre: cioe nō buona. Ta-  
mē la sua schina quādo le fresca arosta: dilecta a la gula. Sōnoui che le  
cipole incl suo grasso buliēte cuoceno e denozano. Li capretti come ti pi-  
ace a cuocerli sōno suauī e salutiferi: tamē le cosse aroste sōno migliore  
riputate. Quella medesima coctura e q̄lla di li agneli. La carne capina  
se tu ne vorai māgiare: la māgierai il mese di zenaro cū lagliato. Li cer-  
ni veramēte la pte dauāti māgierai cū brodeto lardario cocta. Li lūbi  
cum la schina arostirai. Di le cosse ne farai pastelli. ouero pulpete. q̄lla  
medesima coctura farai a li caprioli: dāni e capre. Il porco cēgiale cū  
la penerata: ouero lo appechierai cū brodo lardario. Il lepore a resto  
britamēte neli putui apponerai. tamē la pte da dietro si riputata meglio-  
re. Quella dināti nō farae vicio a cuocerla cū la penerada. ouero cū il  
lardario. Quella medesima coctura vuole il coniculo. Sōnoui che la



carne orsina māgiāno in pastillo.

**C**ome sōno da cuocere li vcelli domestici z siluestri. Li vcelli amphibij: cioe li vcelli che di terra z aqua certano il viuere suo: come sono le oche: il Ligno: lanatre: grue: cigogne: z li altri ch' sōno q̄li di q̄lla medesima natura: q̄ste aleserai. Ma il panone veramente: il phasiano: il coturno: la perdice: turdi: meruli: ficeduli: z le galinace: siluatiche arostirai. Etā questi vcelli elixi cū il peuere: z la salua nō pareranno che siano insuauī. Il capone grasso arostirai. Quelli che serāno mediocremēte grassi alexerai. q̄l medesimo farai dīle galine: z pulastre.

**C**Di lo allexo.

**L**a carne tagliata in pezzi lascerai in aqua fresca p vna hora. Dopoi la lauerai bene cum laq̄ calda: z dinouo la meterai inel lauezo cum aqua fresca: z vole essere lauezo largo accio la nō boglia streta z ponerai la al fuoco: z limeterai dil sale nāti che la boglia. Et quādo la comencerà abulire. Allora bene la spumerai. Se tu vedesti sabione ouero terra messedata cū il sale. Torai cū la captia di laqua calida: z dentro ifunderai il sale: z andera al fondo il sabione ouero terra il sale restera di sopra inellaqua. Et q̄sta collata meterai inel lauezo. Et se la carne fusse vecchia debi spesso trarla dil lauezo z rinfrescarla cū laqua fresca. Quel medesimo farai dil capone ouero galine che fussen vecchi: z in q̄sto modo la carne rimagnira biancha cum il buodo.

**C**Arosto.

**A**rosto di q̄le carne ti piacerà farai in questo modo. Se la carne fusse vecchia. Quādo elauerà vmpoco bulito: la trarai dil lauezo z la illariderai: z in spedo la farai voltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fusse tenera come el vitelina: z di capreto: senza darli boglio la arostirai come habiaz dicto di sopra. Caponi: Phasiani: Capreti: Perdici: z ogni saluadesina che si richiedi sir arostita: ben explūata z tracti li interiori lauerai inellaq̄ bagliete z lauati secūdo la petito tuo cū herbe odoriffere peuere z larido bene tagliato forniti li meterai al focho cū lento fuoco p̄ma z poi cū p̄u fuoco li farai cuocere: z quādo vederai che siano apresso che cocti. Li aspergerai cū sale trito z pane dīn torno: z poi li darai maggiore fuoco che da p̄ma: z cū p̄u velocitate volta to il spedo. Unde subito tracta la carne dal fuoco: la lascerai inel lauezo riposare: z poi cū aqua rosata insparfa la maderai in taola.

**C**Peuerata cum saluadesine.

**P**euerata cū quale carne di saluadesine che tu vorai farai i questo modo: Apparechierai inel catino tanto vino nero garbo quanto



aqua e in eso lauerai optimamēte la carne: z dapoī colla q̃lla lauatura: z vi agiūgiarai tāto sale quāto si basti: z q̃lla medesima aqua cum la carne inel lauezo poni al fuoco: cocta la carne latrarai oil lauezo z ipadena la dividerai. Aueraī poi sette di pāe: z sopra la gradela le brostolerai: z poi leponeraī amoio in aceto z quādo arāno ben beuuto: aloza insieme cum vna libra di vna passula optimamēte pisterai. A queste staria bene agiūgerui il sāgue di eē bistiole che cocesti p lapenerata ouero liiteriori se el potesti fare bene pistari. Queste cosse dapoī messederai cum q̃l'buodo: agiūgiendoni vmpoco di vino cocto ouero sapa cum q̃llo aceto cū ilquale amogliasti il pane. Poi veramēte pistrasio coleraī tute q̃ste cosse insieme: apparechiate z poste inel lauezo asperse cū peuere: gariofilī z cinnamo: z come vorai farai bulire: eq̃lmente p megia hora inelli carboni mesedando spesso cū la maza ouero cuz la captia. La carne vltimate fricta cū il larido: partira inelle piadene cum q̃sta peuerada acūcieraī z inconuiuiο meterai. Molto z comodamēte nutrisce. Sioua al stomacho: larga il corpo: ali collerici tamē nuoce: fa la pieira piu z meno secōdo le cosse che si poneno nela compositione.

#### **C** Bruodo lardario.

**B**ruodo lardario cum carne di q̃le saluadesine vorai: farai in q̃sto modo. La carne poneraī inel catino inelquale visia tāto vino biācho quāto aqua: z quiuīlla lauerai. Laquale lauatura: come si cōuiene: coleraī: cum questa lauatura z cum lardo z saluā minutamente tagliata: la carne inel lauezo coceraī. Et quando la sarā apressa che cocta: la infunderai cū le specie. Et accio che il brodeto sia piu spisso: tu viagiūgerai duo rossi d'oui duri cum alcune fete di pane biscoto: ouero secato z non in tuto arostiro: z pisterai insieme: z pistare le messederai cuz il brodo: z infunderai inel lauezo. Tamen meglio si farebe questo: onuero oil sangue di li animali: cocti: onuero di interiori pistati di quelli animali. Cocta la carne la partiraī al tuo piacere ielle piadene: z inel quinio: ouero tagliata minuta: ouero in peci cuz il suo bruodo apponeraī. Dimolto alimento e questo Tamen farebe stomacho achui spesso lousaffeno. Scalda il figato z le rene. Poce ali colerici. Conuiensi solo a quelli che sōno flegmatici.

#### **C** Libario di saluadesine.

**L**ibario il quale il vulgo ha corrupto il vocabulo: z dicono **Linar**to: fassi in questo modo. La carne siluatica: cum aq̃ z aceto cum parimexura coceraī: cocta la traraī oil bruodo: z q̃sta meterai in q̃lebi



ordegno z lasserai tanto riposare che lumore essi fuorzi. Bapoi in optio lardo la frigerai. Et se tu vorai apparecchiare duo piade: la potrai acociare: cum vna libra de vna passula: megia libra di mādule cū la sua pelle z pistale: a q̄ste viagiungierai alcune fere di pane non molio bustula: te: z poi imbenerate in vino garbo z poi pistate. Messederai possa tuto cū il brodo inel q̄l arai cocta la carne. Colerai poi tuto p il sedazo chiaro inel lauezo: z bugliāno insieme sopra li carboni lōrāno da la siāma cum bona cura p ispatio di megia hora. Se cum specie la vorai acunciare: o senza sia al gusto z piacere tuo: ma aciciarla torai giengero trito ouero cinamo: z piu z meno vi agiūgi vltimamente la cipola in pignata cum la rido tagliato in fette bene cocta z pistata in lauezo la lasera i vmpochero balire z da possa in padena cuz il brodo partila. Nutrisce etiā q̄st o: ma tardo al padire: moue fastidio: offende il capo z gli ochi: al figato nuoce moue il ventre: ali colerici nuoce: z al pecto.

#### **C** Pastilo di saluadesine.

**O**lceruo ouero di capriolo farai pastello in q̄sto modo: tu talierai la carne in peci nō grādi: z li darai vno boglio cum aqua asedo et sale. Anteerita la trarai di l'lauezo: z lasera inel q̄dri dūmēte che la si ra fredi. Bapossa piper z cinamomo cum trito lacarne isieme cū lardo pesto in modo di pinza ipasterai: agiūtoni certe feroline di lardo p longo: z q̄sto q̄si come ifoglie inuolgerai: z la apparecchirai dintorno cuz grani di gariofoli. Bapoi bauerai farina bñ buratada z ipasterai: ipastata farai foglio a ciascu pezio di carne: z circūuolgerai: z inforno cū lēto fuoco optiamēte cuocerai. Possi metere q̄sto subito neli vniuij. Et possi etiā seruare p vno mese: ouero almeno p quindice giorni. In ogni modo poco nutriscono: tardi sōno al padire. Fa lasso il stomacho. Ali splenetici z a q̄li che temeno il figato nucono: z exaperan il pecto.

#### **C** Pastillo di ciuri: cioe di animali domestici.

**O**lciuri io appello tuti q̄li liquali in casa si nutriscano: cōme senno li vitelli: il capone: la galina: z simili. Di q̄sti farai pastillo in questo modo: torai carne macra quāra vorai: z cū il coltello minutante taglierai: Grasso di vitello cum specie in q̄sta carne bene messederai: z inuol tata nelli suo fogli cuocerai in forno: z quādo farano apresto lacocatura bauerai duo rōssi di oui senza il chiaro: sbatuti cum poca acresta: z brodo grasso bñ batuti cū il bastoe rotundo ouero cū la capria: z giterai iel pastillo. Sōno alcūi ch' ale spece viagiūgēo vmpochō di giāfrāo. Puos



si fare etiā questo pastillo senza foglio inella padella bene vncta: cioe di capone. polastra. pipione: z di q̃llo che vorai. si integro come etiā tagliati in peci secūdo la voluptade z piacere tuo optiamēte il cuocerai. In questo vien grāde nutrimēto duro al padire: ha in se puoco rincrescimento. Adiuta il cuore: il figato: z le rene: larga z moue il ventre.

**C** Crosta di animali domestici.

Et tu vuoli crosta di pipione: z di quali ocelli vorai. fa che prima li boglino: z quādo sarāno apriūno la coctura: li trarai dil lanezo: z taglieragli i peci: z li frugierai nela frissura cū abōdante larido: dapoī in padela bene oncta: z la crosta in leto inuolgerai. A q̃sto apparecchio si cōuienne li susini z ceriese ouero marasche. Accresta dapoī z octo oui se piu cōuinij banerai: z se meno cōuinij māco onī meterai cū puoco brodo: menato cum il baculo rotūdo: a questo vi messederai il petresemulo: zulfuerde z altre simile herbicine tagliate quāto minutamēte sia possibile: z al fuoco meterai lōtano da la fiāma. z buglia lētemente e necessario. Biesi etiā messedare cū la captia ouero cussicri tāto longamēte che facendossi spessa la materia si arpigli a la cussiere. Buterai da poi questo brodeto inella crosta: z metila al fuoco come se la fusse torta di carne: et cocta in el cōuinio la apponi. Molto nutrisse. lenta al padire: lassierati puoco rincrescimēto: reprime la colera exaspera il corpo.

**C** Fricto di qual carne tu vuoli.

**R**ito di volatini ouero di qual carne tu vuoli: farai a q̃sto modo. Carne ouero ocelli bene exēterati z lauati. ouero minutamēte: o vero i quattro q̃rti tagliati i pignata cū lardo meterai al fuoco: z cū la captia spesso volgerai: acio nō si artegni da li lati: z quādo apresto la coctura serāno: tu trarai la maior pte dil larido: z duo rossi di oui cū acresta dibatuti: brodo cū specie mixto ifunderai nela pignata. Bone le necessario che tāto el boglia che a cōpimento si cuoci. A q̃sta piadena alcuni vi agiūgieno il giaffarano. acio si faci piu colorita. Nō sarāe etiā alieno da la voluptate il petresemulo minutamēte tagliato inella piadena ispargiere: z subito rapresentare neli cōuinij. Nutrisse molto z e rardo al padire: scaciera la colera: il cor. il figato adiutera: z le rene insieme.

**C** Pastillo in pignata.

**P**astillo i pignata farai i q̃sto modo. Carne di vitello cū il grasso minutamēte tagliata: in pignata meterai: pipioni z pulli se tu vorai viagiūgi. La pignata al fuoco di carboni lōtano da la fiāma acio la nō boglia cū furia meterai. Et quādo la cominciera a bulire la spumerai: luua passa dapoī vi meterai. la cipola vltimate minutamēte tagliata



frigierai cū larido: z fricta la meterai ne la pignata: z quādo tu pēserai che tutto sia cocto. li infunderai acrestā cūz le specie. Sōnoni che vi infundeno dno rossi doni bene agitati cūz la acrestā. Molto nutrita. tardo farae a la decoctione: farati nausea cioe voglia di euomere. nuocera al stomaco. Scalderati il figato. z le rene: multiplicherai il sperma. offēderae il capo. z li occhi.

**C** Mirause a la catalana.

**O** Atelani gente certo lauta cioe polita z neta: z laquale di iēgigno z di corpo da le vsance italiane nō sono molto dissimili. Lo obsonio cioe bādixone: ilquale loro appellano mirause: cūsi si apparecchiāo. L'apone ouero pulastra. ouero pipiōi bene exenterati z lanati appone no in spedo. z volgieno al fuoco tāto che siano megī cocti. Dapoi li traghieno dil spedo: z tagliati i peccī in la pignata li apparecchiano. Mandu le dapoi brustolate sotto la cinere calda. z forbite cū pano di lino z pista te. A q̄ste alcune fete di pane brustolate viagiungieno: z mixte cū aceto z bzuodo si cola p il sedaceo. Poste tutte queste cosse ne la pignata isparso cū cinamo giengiero z zucharo molto: z tanto in sieme lassano bulir al fuoco di carboni lōzi da la siāna lentamente. fino che a la iusta coctura el farae: mēstēdādo sempre cū la capriolla: acio la materia nō si aprehendesse insieme. Miēte e piu suauē che q̄sto cū il mio Baliscara mi ricordo hauerne mangiato. Et e di grande alimento. tardo al padre. scada il figato z le rene. Larga il corpo: z moue il ventre.

**C** Che vno panone cocto possi parer come vno.

**S**ia occiso il panone ouero ifrigiedoli vna penna inel megio di la sumitade di la testa. penetrando inel cernello. ouero sia scanato come il capreto: acio il sangue nescia fuori. Poi da la gola fino a la coda sstramēte si sfede la pele z possa si scortica la pele cū tura la pēna: z tirasī fino al capo: ilq̄le scorticato: z riservate le ale cū la pelle. q̄l pauone cū speciēz berbe odorifere ipirai i spedo lo arosirai. fiti pmo ampo p il petto di gariofili z inuoluto il collo cum lino biāco sempre cum aqua humectandolo: acio che in tutto nō si dissechi. Cocto il pauone tracto dil spedo cūz la pproia sua pelle il copzirai. Et acio che el pari che el stagi i piedi: fassi alcune virgule di ferro aposta z si ficano giu p le gambe in vna tabula a questo fabricata: z per il corpo a la testa z la coda ladapterai i modo che il ferro nō si vedi di fuori. Sōnoni che per festa z riso vi metreno in becho camphora cū lana: z quādo el ſi mandato in tauola. li imponeno fuoco inela lana z arde. Laquale cosa non piace a Gellio ilq̄le teme il fuoco. Puossi etiā dorare il pauone a rosto cum fogli doro p piu



piacere ⁊ a magnificētia cū sparso cū specie prima. Quel medesimo potrà fare di fagiani grue ⁊ Oche. caponi ⁊ d'altri occelli. Le vero che tardi sono al padire: puoco nutriscono. accrescono la colera melanconica: ⁊ nuoce a q̃li che senteno dal figato ⁊ da la smilza.

¶ In porcello arosto.

**I**n porcello quando anchor el lacta seanassi. ⁊ dil tutto si rade dil pelo. Poscia il sfendi p̃ il filo di la scbina ⁊ trali li interiori dil corpo: liquali cū larido aglio. ⁊ cū herbe odorifere minutamēte taglerai: ca lo gratado oni sbatuti. pip pisto. giassarano in puluere ridotto cū le cose superioze bene messederai. Questo apparecchio riponerai inel corpo al porcello: i modo che quello cheli haueui tracio dil corpo: tutto li ritorni dentro: ⁊ poi cū spago il cusi: in modo che nō vi esca fuori il pastume ⁊ p̃dicto. Tuocessi in spedo ouero inella gradella cum lento fuogo. ouero inel forno accomodamente: acio che parimēte tutto sia buono al māgiare. dūmentre che el si cuoce. babi axedo. pip giassarano insieme mixti cū salua ouero rosmarino ouero ramusculi di lanro: ⁊ cū q̃ste spesso lo aspergi. Questo medesimo potremo fare di la ocha. anetra. grua. capone pulastra ⁊ simili. Vale ⁊ puoco nutrisce q̃sto. tardi si padisce. al stomaco il capo. a gliochi ⁊ al figato nuoce. Induce opillatione. ci ea il male di prieda: accresce la flegma.

¶ Pullo in'acresta.

**O**uocera il pullo cū la carne salada. Et quando el sia megio cocto: torai granelli di rua giu di li graspi. ⁊ inel lanezo bugliado impone rai petresenulo ⁊ mēta minutamēte incisa. piper ⁊ giassarano triti. Tutte q̃ste cose inel lanezo doue la pulastra serae cocta infundrai: ⁊ subito la riponerai i piadena. Questo appechio nō sēza ragione. B. da poggio spesso mi haec etiā puidato frequētemēte r̃sa: impo che muna cossa e piu salubre di questa: laquale nutrisse. facile si padisce. al stomaco. al cuore. al figato. a le rene si conuienne: ⁊ scaccia la colera.

¶ Pollo arosto.

**I**n pollo bene pellato. facio neto ⁊ lauato arosirai: ⁊ arosto i piade na apponerai nāri chel si raffreda: ⁊ cū succo di pomi arāci. ouero acresta cū aq̃ rosada. zucharo ⁊ cinamo bene trito isunderai. ⁊ apponerai nel cōtinuo. Questo nō dispiace a bucino: al q̃le dilecta le cose garbe ⁊ dolce insieme mixte: acio cheli reprima la colera da laquale el si excita to: ⁊ che li largi il corpo.

¶ In pulpa videlina.

**O** la cossia videlia taglierai carne macra: ⁊ tagliata i peci lūgheri ⁊ subtili: appechiatala batura cum la scbina dil coltello grosso: ⁊ poi



colpato i modo che la nō si straci p il batere imoderato: et subito cū sale et finochi triti ifundili. Dapoi basilico et petresemuli cū larido bene tagliato: et cū specie aspsō: sopra le pulpe distēdi: et subito q̄lle inoltate. le ponerai i spedo al fuoco: et habbi rispetto che nō si disseccasseno troppo: et cōcte subito le apponi a li puiuij. Nutrirano molto: renderano il corpo saldo: et lafferati puoco rincrescimerō.

**E**n pulpa romana.

**O** Arne di vitello taglierai che nō sian matorzi peci di vno ouo. in modo che nō sian dal tutto diuisi luno da laltro: et cum sale et coriādri simplici ouer finochi pesti subito ispargile: et intra due tabule alquāto le debi struchare. dapo poste in spedo cū fete di larido tra luna et laltra: accio nō si tocchino: et accio che troppo nō si disseccino: al fogo volgerai tāto che si cuocino. Di molto et grosso alimēto e questo. Tardienam si padisse. et stringie il corpo.

**E**xicio di pulpa: cioe mortadele.

**O** la costia di vitello torai la pulpa: et q̄lla ouero cū grasso di quel medesimo: ouero cū larido minutamēte taglierai: zusuerde et petresemulo pisterai. vno rosso douo cuz caseo trito. dibattuto cū il bachero rotūdo: ouero miscula: cū specie lo ispargi. et di tutto fane vno corpo mesdato cū la carne. Et possa taglia di q̄sto pastume a la grādeza di vno ouo. et in reticelo di porco ouero di vitello la inolgierai. et i spedo al fuoco meterai. et cū leno fuoco cuocerai. Le giēte vulgare chiamano q̄sto magiare mortadelle: ilquale māgiare certo e migliore quādo le poco cotto che quando le troppo cotto. Per laquale costia tardi si padisse. Sa opulatione: gienera il male di la pietra. tamē adiuta il cor et il figato.

**E**xicio cioe magiare di interiozi.

**L**o figato di porco ouero di qual aiale si voglia alquāto elixato pestalo al modo che tu suoli pistar il caseo. Dapoi tuoli vñtre porcino et taglialo altretāto quāti sono li figati cū altretanto di caseo vecchio. zusuerde. petresemulo. vna passula: specie minnte et trite cū vno rosso douo dibattuti messederai. et piu q̄ti ti parera che basti. Di q̄sto ridotto isfame farai balote a la grādeza duna noce: et inolgerai nel reticelo di porco o di vedello: et q̄do vorai ne la frixara frigierai cū lardo o cū grasso. Vuoleno lēta et picola coctura. q̄te dal vulgo fino appellate tomacule: leq̄le forsi meglio saria a dirli omacule. cūciosia che siano iuolute inel reticello. ouero tomacula: come piace a martiale

**E** sarcimine cioe pastume per budeli da impir.

**P**ulpa vitelina et grasso di porco bene pistati: caseo trito come gratato si vecchio come grasso: specie trite. Duo ouero tre ongi agitati



cum il bacheto rotundo: sale quanto ala cossa si richiede. giaffrano per  
darli colore: tuto messederai insieme: z bauerai il budelo ben mudo z la-  
uato in el qle inijcerai qsta materia. La coctura sua si richiede in el laue-  
zo in el bruodo. Ad duran' boni senò p duo giorni. Tame potrai seruare  
p quindeci giorni, se tu limeterai piu sale: z specie: ouero se al fumo li dis-  
secberai.

#### **C** Lucaniche.

**S**e vorai bone lucaniche. Torai carne macra z grassa insieme z sia  
porcina: z trati fuori li nerui z le pelicule z cum li pistelli la taglierai  
minuta: z se la carne sara e libbre dicce: vorai libbre vna di sale: z vncie duo  
piper megio pisto: z bene messederai insieme cū vncie duo di finochi be-  
ne mudi: z bene pfricherai tuto insieme: z laserai p vno giorno pfectare i  
el catino. Il giorno sequete li budeli bene neti di questo pastume ispirai:  
z al fundo li suspendi.

#### **C** Gielatina in piadena.

**S**e tu vorai duo piadene di ql pulmēto cioe apparecchio: il qle il vul-  
go appella gielatina. Torai piedi q̄ranta di castrone bene netati bi-  
anchi z tracti li ossi: z in aqua fresca p tre ouero quatre bore laserai.  
Lauati z posti in lauezo doue sia vna ingiellara di fortissimo accio bia-  
cho: z vna di vino biancho maturo: z duo di aqua: agiūgiendoui t̄to sa-  
le quāto sia assai. Fa dapoī che el boglia cū foco ēto: z habi amēte enā  
di spumare diligētemēte. Et quādo sarāno megio cocti: auerai piper rotō  
do: pip longo: cinamomo spiconardo quāto che basti z arompili piuto-  
sto che pistarli: z in lauezo li reponi doue sieme tanto boglino che dine-  
gnino alterzo. Alhora trarai fuori li piedi. Il bruodo lassa bulire diouo:  
dicce chiari douo cū il baculo rotōdo t̄to agiterai che siano ouersi ispu-  
ma. Queste cosse dieno t̄to bulire quāto vna volta ouero duo li inuolgie-  
rai cū la culliere. Tolve di lauezo subito cū vno saccho dilino duo onuero  
tre volte colcrāi: Tale bruodo inelle piadene ifunderai sopra li polli on-  
uero capreti ouero caponi bene cocti z tagliati i peci z asuti dala humi-  
dita e: z q̄ste riponi in luoco frigido z humido: doue t̄to laserai che tu-  
to sia arpigliato z pgielato. Possa di q̄ste piadene nō vi māgi il mio Vo-  
cōio acagiōe cū la colera la qle lo exagita n̄ multiplica cū suo grāde male

#### **C** Capreto in aglio.

**O** Capreto integro ouer vno quarto tagliato in peci: feti di larido z spi-  
chimudati di aglio d'orono ipiti: z i spedo al foco volgierai: Hūctā-  
dolo spesso cū rāuscoli di lauro ouero di rosmario: di q̄sto appechio ifra-  
scripto: cū acresta z cū brodo grasso duo rossi di oui bene dibaiuti: duo



spichi daglio bene: pistati: puoco di giassarano: puoco di piper vi messe-  
derai: e i parella lappai e bierai: dapoï come ho dicto: q̃llo che si cuoce:  
aspigilo: cocto apponno i piadena: e parte di q̃llo apparecchio sopra li in-  
funderai: e cū petresemulo minutamēte tagliato lo ispergierai. Questo  
apparechio come el sia bene cocto: diessi māgiare tosto. acio nō si rasfre-  
di. Questo nō mangi torbicello: impero che loffende la vista. e se venus  
fusse morta la suscita e desinestedela.

**C** Pulmentario: cioe brasole in carboni.

**O** Arne macra di la cossa vitelina in fete nō troppo subtile tagliata:  
e sbatila cum la schina di coltello: dapoï cū sale e somēce di fino-  
chi bene pistati inspargile da luno canto e da laltro. itra due tabule le re-  
stringierai sotto pressa p megia hora: dapoï sopra le gradelle al fuoco di  
carboni le cocerai. volgiēdole da luna pie e da laltra. agiūgiendoni fete  
di lardo: e spesso volgiēdole: acio el fuoco nō le seccasse troppo. Non  
sia troppo cocto q̃sto pulmentario. caldo si debi māgiare neli conuinij:  
acio che pini exciti lappetito di māgiare. e il desiderio di beuere dessedi  
Questo debi vsare bibulo il q̃le si lamēra che in lui la sede e come morta  
Nota se tu le frigierai cū grasso: cum li peresemuli vn puoco disfriri nel  
grasso: dapoï cocte le braxole e insparsi sopra la piadena farao al modo  
di la māsara mia.

**C** Ineli iocusculi cioe interiori.

**I**teriori ouero di porco. ouero di qual animale tu voali: tagliati ala  
grādeza di vna nocce: e aperti e isparsi di sale finochi e specie doli-  
ce minute: muoltati i reticelo videlino ouero di capreto: separe luno da  
l'otra: poi cuocerale nō molto. e cū puoco foco: e cocte subito le māgie-  
rai. Sarano simile a le mortadele.

**C** Succidia. cioe carne salata porcina preparata.

**O** Arne fallata cū lardo messedata. i fete taglierai. e i ferfora la fri-  
gierai alquātulo: e poi cū aceto zucaro. cinamo. petresemulo min-  
tamente tagliato aspergerai. Questo medesimo potrai fare di persuto:  
e di altra carne fallata. Ma questa il succo di limone ouero di pomi rā-  
ci si richiede essere infusa Crida in questa opinione Bibulo: e senza sa-  
pore acro: acio piu rehemētemente li sia excitata la sete. afferma che q̃-  
sta sia da fir dimozata.

**C** In el torzo a sapore.

**O** Quando tu banerai arrostito il torzo al modo che si ouiene. Ma  
dile bene pistare insparse cum sandali: cū aceto sia e brodeto mes-  
federai: e puoco giengero e cinamo li inspargierai. Ad essedate tutte q̃  
ste cose p il sedacco inel lauezo manderai: e quando barano vn puoco



bulito: tu l'infunderai inella pignata doue trouerai riposti li torzi arosti  
Sónou che dicono essere meglio sopra a li torzi arosti: strucarui li po  
mi naranci z inspargierli cum specie dolce.

**E** In capo di vitello.

**L** capo di vitello ouero di boue cum aqua calda il pellerai: come  
si consueta a li porci. Se tu el vorai alessò quādo el sia cocto sumer  
gilo in agliato. Se arosti ti piacesse ipito di specie aglio z molte herbe  
odorifere i forno cocerai.

**E** In cernello di vitello preparato.

**O** il capo di vitello elixo trarai il cernello cū ilquale duo rossi doni  
ben dibatuti. vno puoco di pip trito: puoca acresta: sale a sufficiē  
tia: messederai. Poi mixre tutte cose i sieme in frissura cū grasso tanto  
poco frigierai che solo vn poco la materia si arpiglia: o facessi vn poco  
spessa. Diessi māgiar psto tale appechio nati che el si raffredi. ipo che el  
farebe la piu disauia rināda che si māgi. Be chi e che Palelo hosto spes  
so a cena minuita: doue tale cossa l'apparechia.

**E** In oceli minuti

**A** l'ceduli cioe oceli miuti leuate bene le piume z seza aprirli ne trar  
li niēte di corpo: inuoltati inela foglia di vite cū vno puoco di sale  
finochi z larido z cū cinere caldo z carbōi copzirai z cuocerai nati me  
gia hora. Se arosti li vorai alligane quatro al pari: z ponili acirco il spe  
do ligadi pli piedi z pli capi: acio che se fusse trāssissi. nō hauesti nulla  
che māgiare. Sónou che ne lultima coctura li istillano. cioe pergotano  
cum larido.

**E** Piadena a la catelana in pernice.

**I** le pdice aroste z qsi cocte: li lenerai le ale z le pulpe da vna ban  
da z da l'altra: z apparechierai cū poco sale. specie, gariofoli triti:  
Succo di citro ouero vi pomi rāci: acio che meglio tutto si incorpori insie  
me. Bessi messedarle nanti che le metti soto le ale z le polpe. Neccesso e  
poi psto voltare il spedo: z cocto a cōpimēto calda diessi decuozare. Bi  
qsto cibo il nostro Todesco vsa spesso: quātūqz el sia acerrimo inimico  
di catelani. imperbo che lba in odio la gieneratione di que lle giēte. z nō  
la piadena di tale bādifone.

**E** Liquame: cioe ogni grasso liquido.

**O** pēto cioe grasso di porco quādo le fresco minutamēte tagliato  
a la grādeza di vna castagna: z aspgilo cū molto sale z pesterai. z  
pistato lo lasserai p vno giorno. z il di sequēte meterai i lanezo al fuoco:  
se el sarac lire cento cū due ingistare daqua il cuocerai: z cū lento fuoco  
falo bulire. fino chel sia bene colato. Ba possa per il colatoz el colerai. to  
rai quello che in laq nodera. Et governato el liq me in ordegno apio et  
in luoco fresco ouero sottererāno per vno āno il conseruerai.

**E** Inel ventriculo di vitello.



**L** vedelino ventre in vno di cantoni pforarai: z trarai fuori la malicia z ogni sozura. Et inel ventre ben lauato meterai le cosse chio anotarò. Caseo vecchio: oni quatro bene aroti: puoco di pip lieuemente pisto: giassfrano poco: vna passa itegra: petresemulo: amaraco cioe maiorana: mèta tagliata. Tutte cosse mixte inel vètriculo siano serate. z in lauezo siassi bene cocto.

**P**erna: cioe persuti.

**R** cherai il coltello in megio il persuto: ilquale come a Varrone piace: e dicto dal piede psuto: z odorera il coltello: z se ha uera bon odore: il psuto sarà buono: senò ha uera buò odore le da rifiutarlo. Il buono cuocera i vino biaco: ouero aceto. Sónou che dicono che le da giungierui altretanta aqua: z maxiamète publico: il qle nò beue vino. Questi certo si inganano: che le più suauè i vino puro. ouero in aceto: z dura più lūgamète. Nò e da cuocere il psuto. ne e ragione che el si tragi senon quando el sia refredato.

**S**umen di lingua: cioe grasso di lingua.

**N** on uole esser la sumata molto grassa: ma vuole esser rossa sia cotta al modo vil psuto: ma alquato meglio. Etia z la lingua vuole questa coctura: laquale quato le più grassa: le meglioze. Et questa quasi medesima ragiõe vuole le altre carne porcine salate.

**I**n pastello di galline.

**L** e creste di poli partirai i tre pte: z li iteriori in quatro. Li testiculi integri lasserai. Taglierai larido in fete: z nol pistare. Due ouero tre oncie di grasso di vitello minto taglierai. ouero il luoco di grasso medola di mazo. ouero vitelina agiungierai: giungiero cinamo. zucharo: torane tato che basti. Et tutte queste cosse cū marasche seche a nūero di quaranta vi melfederai. z apparecchia i pastello apto a questo. cuz farina ipastata facto: z i forno ouero sotto il testo cū carboni cuocera i: z quādo el sia megio cocto: duo rossi poui dibatuti: puoco giassfarano z acresta sopra li infunderai.

**I**n pipione senza ossi.

**P** ipione depillato z bene lauato: per vno giorno z vna nocte lasse rai amoio in aceto forte. Dopoi lauato. z impito cū herbe odorifere tagliate z cū specie. Alexo sel te piacerà: ouero a rosto farai: adun modo z a laltro el troverai senza ossi.

**D**i vno solo pipione fassene duo.

**P** ipione senza aqua cussi acuzamente depulmerai che nò li arōpi la pelle. dopoi li trarai li iteriori cū auertètia che la pelle rimagna itegra: z la dricerai z drita la ipirai di optio pastue. z poi pera tuto iteg



Glucro piprene a questo modo arosto fricto: z alex o: farai. Arosto qñ  
do el sia meglio coctolo inspargerai cum sale z pane trito cioè gratato: z  
poi lo vngerai cum il rosso douo dibatuto leuemente accio el faci crosta in  
loco di lapelle: z quāto el nō sia in tuto cocto aloza li darai piu foco z vol  
terai piu frequētemente accio el sifa: pin colorito: z dapoio apponerai  
inel couiuio.

#### **C**uanda biancha.

**U**uanda biancha: laquale piu apromēte seli diria leucophagio: a  
questo modo p dodici conuidati apparecchierai mādule libze duo  
state amio in aqua p vna nocte: z pilate in mortaro bene pisterai: ispar  
gicndoli vmpoco di aqua accio nō facino olio. Bapoi il pecto dū capone  
senza ossi: similmente pisterai: z apparecchierai la pulpa dil pane che pma  
sia stato imbenerato in acrelta ōnero inel brodo macro. Alterius giēge  
ro vna vncia: z zucaro megia libra riagiungerai z tute queste cosse me  
derai insiēme: z p el sedacco la colerai in vna pignata mūda. Voglia da  
poi sopra li carboni cam lento fuoco: z cum la culliere spesso mēssede  
rai accio la materia nō si apprendi in vna massa. Quando el sia cocto vi  
infunderai vncie tre di aqua rosata z inela menta meterai i piadena do  
ne sarae la carne: ōnero daspse: ma ali minori la meterai. Laquale se in  
el capone deliberasti infundere: accio la pari piu bella z delicata: li ispar  
gerai grani di pomi granati. Ma se volesti partirla in duo banditione:  
aparte di questa vi potrai adiungerli vno rosso douo batuto cum giafra  
no in sieme cum pochi acrelta infusa sarae colorito. Laquale p il color  
io la appello gienestina. L'altra parte biacha come le apponerai nel con  
uiuio come ho dicto. Di questo apparecchio io ho sempre posto dināti a  
li Apiciani. Et nū vie ragione veruna p laquale piu tosto siano pserite ale  
gulle di nostri maggiori che a nui. Et tamē se da loro nui siamo superchia  
ti quasi in tute le arte: āpo inellarte dila gola non siano iuncti. El nō e in  
tuto il mondo irritamēte veruno di gola che non sia transferito qui si co  
me al gimnasio cioè receptaculo diti popinarij ōnero paparie: inelquale  
luoco accerimamēte de tuti li apparecchi dille rivāde si disputa. Mo oidei  
imortalit: mo que cuoque e Martino mio da pserire di apparecchi di pa  
pe: dal quale grande parte di qste chio seruo ho haure che lui lea face  
vno altro carneade dirai che sia: se tu lalderai disputar alampromisa di  
le cosse pposte.

#### **C**Angiar biancho ala catelana.

**F**arina di optimi risi cuo duo ingiellare di lacte di capra in lanegio  
meterai al fuoco largo dala fiamma accio non prendi il fumo. Bap



Il pecto buno capone morto in q̃l glozo: z quasi megio cocto partilo q̃si  
come in certi fili subtilissimi: z posti inel mortaro duo z piu di tre volte  
pisterai. Et quādo il lacte auera bulito megia hora. Qui q̃l in edesmo  
capone ridotto i fili apparechierai cū vna libra di zucharo: z fallo bulire  
p hore q̃tro messedando sempre tale viuāda cum la capria: ala q̃le si arpi  
glierae come trementina quādo el sarae in tuto cocto. Rimouilo al hora  
dal fuoco z vltimate cum aqua rosata la infunderai come habiamo di-  
cto disopra: z partiraila inelle tue scutelle: z nō sarae male a inspargerle  
di sopra com il zucharo trito. Imgo che el dice che il zucharo non e ad-  
uersario di veruna viuāda. A questo il nostro Balbea. Rixone: z mi cō  
uidarono spesso. Eraui etiā Tridento il q̃le diceua che mai lui nō fu an-  
tina bādisione piu volentieri incōpagnia ne che meglio li sapeffe.

**Brudo consumado.**

Epole fare il brudo psumato di capone: ouero di fastiano: ouero  
p dice: ouero capriolo: ouero di pipioni: ouero di colūbi siluari chi.  
Ma se di capone cluorai. Tuoli vno lauezo che tegni q̃tro ingestare di  
aq̃ equi iponerai il capone cum liossi bene aroli i molti luochi: z il appa-  
rechierai cū vna vncia di carne porcina salada macra: pip grani trenta  
aroto poco: cinamo nō molto z grossamēte tagliato: tre ouero q̃tro gari-  
ofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinque cū duo di lauro. Lassa q̃ste  
cosse bulire p septe hore: ouero che el desbogli che el resti p duo scutelle  
ouero meno. Guardati di cunciarlo cū sale ne cum carne porcina setul-  
festi per in firmo. Poche specie si sarāno denedate etiā darlo al infirmo  
Ma al modo primo si dato ali vecchi z aquelli che sōno sani.

**Brodetto giallo.**

Tenta chiari di oui: acresta. Bruodo di vitella: ouero di capone  
poco giaffrano: poco cinamo: insieme in vno catino arompai z mes-  
federai. Dixte tale colerai p il sedaceo in la pignata. In q̃sta darai ope-  
ra cum fuoco di carboni largo dala fiamma si che non prendesse il fumo si  
cuocino. Et messederai sempre cum la capria dūmente si cōmenci a farsi  
spesso. Al hora il leuerai dal fuoco comodamēte inel conuiuiio partirai i  
diece persone z quāto le nele scutelle diessse inspargiere cū le specie que-  
sto nostro brodetto.

**Brodetto biancho.**

Mandule libra vna pellerai z pisterai: inspargiēdole di poca aqua  
rosata o altra aqua acio non facino olio: ma migliore e la rosata.  
Dapoi a q̃ste viagiūgerai vinti chiari d'oui: vmpoco dipāc biancho: mo-  
gliato: vmpoco di acresta z giengero biancho: brudo quāto bisogna: z  
pisterai tute cosse insieme z ben messederai: z poi p il sedaceo colerai iel



lauezo: cuocessi a quel modo come quel di sopra.

**B**rodeto verde z faraf rosso

**T**orai tute q̄lle cosse q̄le si cōtengono inel p̄mo brodeto: excepto il giafrano: z aq̄lle cosse le herbe z vn poco vipetresimulo: alcune foglie di formeto: se alboraf farāno verde tute pistate viagiungierai: per il cruielo passerai z cocerai come q̄lli di sopra: z etiā cū poco di acetosella

**V**iuanda che il vulgo chiamano zanzarele.

**O**uē septe megia libra di caseo gratato: item pane gratato pesterai: z mesederai insieme: z apparecchierai inel lauezo doue sia brodo in giafranato: quādo el comiciara abulire doue duo z tre volte cū la captia barai voltate le metterai nelle sentelle: cuocessi tosto queste.

**V**iuanda verde.

**U**uāda verde apparecchierai al modo che abiamo dicto auanti: ma in luoco dil giafrano meterai herbe z cum esse lapparechierai: le quale habiamo comemorate inel brodeto verde.

**V**iuanda in boconi: cioe gnocheti in balote.

**T**orai le cosse chio ho dicte dinanti: z q̄lle medesime come vorai biā che: ouero giale: ouero verde farai. Sōno alquanto piu dure q̄ste che q̄lle: z in lauezo quādo el comincia abulire cū la cusiēre picola speso sian poste z presto z sigilatamēte cioe partite luna da l'altra: z cō l'ama no gietandole presto luna drieto l'altra.

**V**iuanda biancha: quasi come di sopra.

**O**uē biari doui: pane bianco z trito: z poco caseo cū lacte mandulino mesederai: z apparecchierai inel lauezo quādo el comēcera abulire cum brudo di vitello: ouero di capoe grasso: z cuoci al modo che abiamo dicto di quelle di sopra.

**L**ibro septimo.

On solamēte le altile cioe vcelli z animali siluestri hāno facta la gulla industriosa ma ancora le cose ianimate come sono legumi: fongi: tuberī: z alcune herbe si de orti come sil uatice leq̄le sono memorate dali philosophi i li aiali regie tatiui ma p la mia deliberation comēzaro adire de la postā za z nā de q̄lle piu p̄sto che di māzar dessi: cioe dile viuande leq̄le di q̄lle medesime cosse si fāno. Ne ancho certamēte nō tengo che el sia fuor di proposito da q̄sta cossa: z p̄ncipalmēte peche alordine dile viuande si richiedi dil farro: z orzio dire q̄lche cossa inche cibi lo vxiāmo quātumqz al luoco doue dil pane abiamo dicto brenemēte le loro p̄dicione habiamo explicato.

**D**il orzo.

**O**uē el orzo sia di generatiōe di formeto inel p̄mo libro abiamo dicto assai. La fortia dilq̄le si tenuta essere tēpara. Beg e che poco el nu



trisse. L'acqua cocta cū esso agiungendoui melle: òncro gliciriza: cio e li  
gno dolce e cōtra le malatie leq̃le puēgono da troppo calore fa bono pro  
futo. Questo etiā frequētemēte vsemo in le viuāde comme q̃ sotto appa  
rerac. L'amito etiā facto di q̃sto: al pecto none incongruo.

**¶ Bil farro.**

**L** farro ilq̃le alcuni li dice adoro: alcuni dicono che le di generatio  
ne di adoro: e temperato. Facile si padisse: forbe rinfresca: il suo fre  
quente vsarlo: sera le fibze cioe te vie dil figato z dila smilia: a quelli che  
anno il male dila pietra: dila vesica: z ad le rene nuoce.

**¶ Bil amito.**

**L** amilo ilq̃le itra li furmenti di bona sustācia Celfo il cōmemora  
Jo pēso che e sia q̃llo che li medici di nostri tēpi hāno mutata la le  
tera che doue p̃ma si dicena amilo: z hora il vulgo lidice amito. Que  
sto aparechiato cū le mādule z zucharo: humilia lo hepiloto: il pecto il si  
mile inolifica seda la tosse: tamē gienera sangue nō buono.

**¶ Bila simila.**

**L** a simila si sole fare di formēto lauato secco: z lieuemēte aroto sotto  
la mola: p̃ quāto dicono li medici. Bicono etiāz che di q̃sto fassi vi  
uāde migliore che di amido: ipo che q̃sto si da il calore z la sere extingue:  
z rinfresca il figato.

**¶ Bila alica cioe spelta.**

**L** a alica. Celfo la cōmemora itra li frugi di bona substācia: come e  
il furmēto: il siligine cioe segala: lorizo lamido: leq̃le tamē lui appel  
lan panificia. Bila halica tū lorizo z la ptisana cioe spelta si sole far di op  
time sorbicioe: z diciēsi pulicule cioe pulentine: come piace a Columela:  
di lorizo come dice Celfo: e deriuato da loriza. Sōno ampo che tēgono  
che q̃sto sia latino: z nō extremo.

**¶ Bil riso.**

**R** iso ilq̃le p̃antiquo vocabulo tengo che sia appellato oriza: e di ca  
lida z secca virtute. Et p̃ q̃sta cagione molto nutrisse: maxime se  
cū mādule piste lacte z zucaro come poi si dirac: farac aparechiato. Co  
cto in aqua pura astringe il corpo. Et il suo frequēte vsarlo noce a q̃lli che  
sōno assueri hauere dolore di corpo.

**¶ Bil panico.**

**O** tale substācia si tiēne che sia il panico miglio: z legumi q̃si tutti. Il  
panico come dice Plinio: e cussi dicto ipo che el si inoliato in pani  
celli. Il panico p̃cipuamēte in egranea si vsa. L'agiēte pontica nō p̃feris  
se alcun cibo al panico. Abunda etiā di questo la regione Circūpadana  
Il panico trito z sumpto in viuanda: simplice elstringe il corpo: z cocto  
cum lacte nutrisse molto.



### **C** Bil miglio.

**L** miglio del panico sinagrano la terra: e p questa cagione nō sōno da seminare intra li arbori che fructano. ne intra le vite. Li ethiopi cōe li saracini neri. nō conosseno altre fruge che il miglio e lorizo. Ra legrassi etiā la cāpagna bil miglio. purgassi nel mortaro cū il pistello: come molte altre cosse. Li vilani chiaman q̄sto purgamēto appludā. Bil miglio fassi piu cosse: il pane piu dolce. dilq̄le q̄lli di la da le alpe: e maxime insubri lo vsano. Il miglio cū mosto messedato il suo p̄cipuo vso e in luoco di medicia: e dura i tutto vno āno. Lo vsare il miglio si tiēne. che sia pegiore che il pannico. Secco certo e e frigido: tardi si padisse. e male nutrisse.

### **C** Bil la fava.

**L** a fava intra li legumi: laq̄le si dicta da larcogliere si assai riputata e rincerita: ipo che certo di essa fassi il lomēto. de la fava neli sacrificij. Da le rināde di fava Pitagoras se ne abstēne: o vō p cagione che q̄sto fusse cibo da dare p lanie di morti. cōe lui diceua: che p le case si vsauano: ouero peche q̄sto cibo cum la sua iflatione e molto p̄rario a quelli che cercano la trāglitate di mēte: e icita la libidine: laq̄le a la natura sua dispiaceua. Et q̄sta dicea che era simile a li testiculi. Sola la fava intra le frugie che si māgis etiā si empie quādo la luna cresce. Cū aq̄ maria ne cū altra aqua salsa nō si cuoce. e la prima di legumi che nāti linverno si semeni. q̄tūq; Varrone dica che a la p̄mauera la sia da semiare quādo le in fiore ama molto laq̄: quādo li fiori sono caduti la vuole puoca aqua La fava in egypto nasce cū spinoso trōco e foglie p̄tra la edacitate di li cocodrili. La natura di la fava e frigida. quādo le verde la rēde a la hūiditate: laq̄le nuoce al stomaco. secca ramē e pegiore. Et māgissi come sinoglia i cibo fa mali i sōnī. cōsp̄sa cū specie si tiēne che māco offēdi

### **C** Bil la cexere.

**L** a cexere e salislaginosa. e p questa cagione il cāpo si brnsa: e po nō si die seminarla se il giorno nāti la nō si bagnata. Ha pinxore differecie: di grādeza. di colore. di figura. di sapore. e e simile al capo dil montone. La rossa e di piu calda virtu che la nera: e la bianca piu tēpata e la nera. Il suo brudo e di q̄lla che remolita gioua al pecto. a la similza e al figato. tuoleno le opilatione. rōpeno la pietra nela vesica. purgano le rene e la vesica. rēde chiara lo voce: cōmoueno il corpo. cacciano li lumbrici. cioe li vermi dil corpo. La cexere fresca nuoce a li budeli e al stōaco. e fa puzar il fiato e la boca.

### **C** Bil la cexerela

**E** ti etiā la cexerela che e cexere minūta: e ha li cātōni diseguali. come li bisi di grādeza. Dulcissima simile al cruo. e e piu firma



la nera: la rossa: che la biancha: di virtute e simile cum certe sorte cesere.

**C** Bili bifi.

**I**l spaciensissimi dil freddo: si tiene che siano li bifi: e p tale cagione si ralegrano di essere seminati in apricilogi infacie daustro: altēpo d'innerno i facile e soluta terra. e dolce e come dice celfo meno enfla e meno nuoce che la faua.

**C** Bil faseolo.

**I**l faseolo ouero faseello: il qle **A**barolo appella velle: e ha tolta q sta denominatione da vna isola che si chiama faseolo nō molto lontana dal mōte olimpo posta come scriue **A**pulegio: ha virtū calida e humida il faseolo acui lo vsa: e larga il corpo e lingrassa moue la vrina: gioua al pecto e al pulmone. Il capō tamē riempie di grossi e di perniciosi humori. Et induce grāui e ispiacenuoli isomni. La sua frigiditate e malitia possi iparte humiliare: cum origano cioe pulizolo: pip: senauro isparso: vino puro: altuto e da beuere drieto li faseoli.

**C** Bili lente.

**I**l lente si semina come li bifi cū il giunero: ama la lēte terra piuttosto magis che grassa: volle etiā scēna dal cielo. Sōnoni diduo generatione. L'uno e rotondo e piu nero. L'altro trage ala sua figura di lēticula: e di frigida e secca natura p quāto si tiēne la scorcia larga il corpo la sua medola stringe difficilmēte si padisse: colera malacōica: genera e pducela lepra: ista: e idurisse e fa spessa la carne: noce al cerebro e al pecto ipedise gli occhi: reprime ventis. Pnoissi conegere la sua malicia i questo modo. Sieta via la pma aqua dila sua coctura. Inella secūda agiungi: bi aceto e specie: nō serae etiā catina la farina dozzo agiungerla inella lēte inel lanezo acio che la sia di molto e bon nutrimento.

**C** Bili vecia e di' cruo.

**I**l veza: la cesercla: e lertio il farago: sōno atronate piu tosto p cagione dil bestiame che di libomini. Tamē il suo vsō: si atrona hauere hauuto forcia in medicina: come dimostra vno **A**ugusto: hauere hanto p sue littere. La sua virtū molifica la tosse: e gioua al pecto. Questo il vulgo il chiama ronilto.

**C** Bi il louino.

**I**l somēza di li louini fāno le terre liete e in grassa: e qñ il troncho e le foglie sōno nasute e che labi fato il fiore al sole ptinuo si volge cōte heliotropio: cioe el girasole. Questo vsano li vilani in luoco di clepsydre quādo la iere e nebuloso. Nōne diueruna spesa il lupinō come si consta: e nonae bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di tuti lilegumi sise



mina: e l'ultimo si recoglie. L'uno e l'altro q̃si di septēbre. Tre volte all'au-  
no fiorisse: arcolto si cōserua voluntieri al fumo. La sua viriute e forcia  
e calida e secca: e quādo le macerato e diuatura ouero forcia frigida sa-  
lato inella q̃ e p cibo al homo. Amaro cōe le cosse di medicina. Imposi-  
to sopra il uētre ali puti e p̃tra li lumbrici: e quelli e ap̃opriata medicina  
Molto etiam p̃tra tute opilatione. Buri tamē sono al padire: nutrica  
etiā humori crudi e maligni.

**¶ Bil caneno.**

**S**eminassi il caneno iel tēpo come il lino: e si apparecchia cioe si scor-  
cia dopo la vindemia: fane la comoditate p nostri bisogni p corde  
e p filare. Diceffi che il caneno cresce in albādica in modo di ferule che  
se vsano in scābio di dardi cusi vien grāde in quella regione. Bil le somē-  
ce vil caneno pistato fassi certe viuāde: lequale al stomaco: al capo: e vlti-  
mate atute le membri molto noce.

**¶ Bil sambuco.**

**L** sambuco e di duo gieneratione e piu il siluestre il q̃le alcun il chia-  
ma thamiarem: altri il chiamano ebulo. Il fiore suo inuiuāde man-  
giato gioua a q̃lli che hāno male di figato: ali hidropici: e al male di cuof  
Lo acino cioe li pomelle nere com le q̃le si tingeno li capigli cani: beunto  
cum aqua: moue la vrina. Le foglie nel vino resisteno ale picature d'ali  
serpi. La q̃ inella q̃le la foglia sia stata amio spsa p casa occide li pulici.  
L'acqua dila decoctione d'ile foglie sparsa doue s'ia le mosche si moreno.

**¶ Bila zucha.**

**L**a zucha p̃uore siate accresse nel suo corpo: e speso in lungeza in  
forma di serpe: e nasce in luochi humidi: e godeffi dila libertate pē  
dēte. In lungeza di noue piedi si lege che crescere vna zucha. Li medici  
antig hāno diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele diuirtu humi-  
da e frigida. Ha suta e sumpta in cibo: e il stomaco rilassa cioe alarga e  
extingue il desiderio di beuere: e molifica il corpo: offēde le badele. Quā-  
to le sōno piu longe tātō fino tenute piu salueteuole. Quelle che sōno cre-  
sute nel corpo desiccate al fumo e enacinate le somēce: Sino seruare d'ali  
vilani p seruare le semēce p fabricare gli orti loro. Le zuche etiā quando  
sono tenerine tagliali leuemente la scorcia di sop̃e e tagliata in forma an-  
guinea cioe di biffa: e desiccare li vilani le usano l'inuerno.

**¶ Bile attriplice: cioe spinace.**

**A**triplici io pēso che siano q̃lli che li uilani chiamano spinaci: da li  
spini q̃li hāno nele somēce sue. Ele herba familiare mangiare: e e  
di frigida e humida substācia: e p̃uosto possiede d'ali humori. Sono alen



ni che nō vorebēno che li atriplice fūsseron q̄li liqual si chetamano sp̄na  
ci: quātūmque libabino la sua similitudine: et quasi q̄lla medesima forcia  
Impero molifican il corpo: et gionā ali bictorici: cioe auriginosi: bala si  
militudine di loro: p̄ il sparso felle: come vice Garro: Il figato calido ri  
frescha: reprime la colera accesa.

**C** Bil rano.

**I**l rano si sta lecto: che eluaria generatione: da Democrito si dā  
nato come cossa cōtraria al corpo humāo. Impero che balui el pē  
sa che nasei le inflactiōe di il stomacho. Cōtra q̄sto dice: Biocles: et etiā  
Bionisio ple sue virtute extimā che el rano sia necessario: cūcio sia che el  
sia calido et humido: et molto nutrisse: tiēsi che el larga. Accrese la gēitura  
et maxime se sotto la cinere et carboni el cocerai: Nō sarā ancho senza  
vtilitate: se gitata via la p̄ma aqua: bala sua decoctione: lo alexerai cūz la  
secūda aqua. Et giontoli specie leq̄le li toglino la sua inflactiōe. Bene coc  
ti cōmoueno la vrina: toleno lardore: extingueno la sete: ma al contrario:  
male cotti: generan inflactiōe et opilatione. Le coste di li rani pistati cūz  
il grasso gionā et e medicina a il dolo di li nodi: et scaccia il freddo bali pie  
di. Laq̄ nellaq̄le se sarāno discotti: p̄sta salubre rimedio ale gote frigide.

**C** Le da guardarsi quādo chauriamo li rani: che el dētro nō visiano alen  
ne bistiole chiamate vruce: ipero che sono venenose: lequale li greci chia  
mano.

**C** Columella dice che la dona che ha el mēstruo ama  
za q̄te se la andara tre volte itorno de scauiada et de calza a ogni orto ch  
le habia dentro.

**C** Bili napi: cioe chio tengo per nauoni.  
**I**n napi vi sono piūxore generatione: et vna medesima virtu non e in  
tutti. Li napi che tēden in altitudine: et leq̄le fino dicti da corintho  
pareno disopra terra bala magiore parte. questi si seminā in loci denexi  
et amano loci secchi. Li lothasij veramēte sono paciētissimi oil freddo. A  
pzuono li italiāi gia ali mēnini si dauāo le palme: cioe i signo d̄ victoria.  
Beli ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe neg vale al  
pe. Tutti li napi tamēben che siano luno magiore ouero minore bala lro  
sono tenuti calidi. Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il cor  
po: et fluentre. Et tiēnessi che il suo frequente vso genera colera.

**C** Bil erbeto: et di lerbeto.

Erbeto intra le herbe familiare digliorti: et generatione leuissimo  
al padire il q̄le io tēgo chesi p̄i i duo mainere: cioe il nero il q̄le e cali  
do. Quasi lena il capo cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come



lactuca: Et quasi nō e veruna herba horiētia più larga di questa. Certi herbeti vi sono pigri di natura: z pēso che siano senza forcia: z che tur-  
bano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cibo sedano il tropo z su-  
perbio mēstruo di le femine. Ma la herbera laq̃le e bianca e quella che i  
se tiēne il megiano tēpamēto: e vtilissima al figato z a la similia: cū le spe-  
cie dolce leq̃le humilia la sua falsedine: z vtilmēte le māgiano quelli che  
hanno tali diffeetti. Item la estade rilenā li ardori: z riduce la perito di ci-  
bo, a li lāguidi cioe debili z distalētati. Empie di lacte le femie che nutri-  
seno puri. mangiate cū il suo ppzio bruodo muoueno il corpo: z gitano  
via quello: z sumpte in cibo stringieno.

**C** Di le brasiche cioe verze.

**L**e brasiche. leq̃le quelle medesime e licito che si appelli z caulicule:  
z caule: cioe verzole z verze: q̃lle che si chiamano caule. il vulgo le  
dice Tyrrio: z crescono più che le altre. Vano auāti a tutte le altre herbe  
familiare che di hori si māgiano: come piace a catōe. z maxime la lauā  
da laquale i puxore cosse e salubre come el dimostra. Che q̃si sei cento  
anni luso di le brasiche: cioe verze fu la medicina al populo Romano. ca-  
to dice. Mō era anchor puenuti li medici inela citade: liq̃li dapoi certo  
riduseron la peregrina facultate di larte di sanare. Furon etiā trouati  
li pigmenti. cioe medicine z li astanti spiciarij z specciarie. z a q̃ste cosse  
aggiunti li precij che di esse volefferon. Oltre di cio li vilani z li soldati le  
gloriose piagi: gratamēte curauano cū queste verze: z di q̃ste honora-  
ueno: si pla salute come p il mangiare. La gieneratione di le verze si fa-  
no che siano tri secōdo cato. vna cū foglie distese. el piede grādo. lequa-  
le fino dicte Pitagoriche. L'altra crespa di foglie. z chiamassi Appiana  
Ad q̃sta iō lappello Zmiana: laq̃le i veronese paese di zeneo volonteri  
nasce: z in crapanicēse lo portata. La terza minore di foglie z di trōco  
humile z tenera laq̃le etiā e minuta di foglie. lequale non fino aprouate.  
Semināsi tutto lāno le verze: nel egnocio z autūno si strapiātano. La  
cima ne la pīmauera vale. laq̃le la riēne in fastidio a Braso. da Tiberio  
suo padre fu icrepare. Sōnou i di estate. z nel autūno. z poi liuerno. Et  
di nouo fāno le cime. Miuna gieneratiōe di herbage iāto fertile come q̃  
ste. Si cōsumāno cum la sua ppria sterilitate. Ent etiā verze siluestre di  
tre foglie. neli versi di dīno Giulio neli znochii militari pēcipiamente ce-  
brare: leq̃le ne la obisidiōe dyrachina. come ne le militare exq̃robatōe ap-  
pare. come io credo che mēdiati: z q̃sta gieneratione di verze: loro ap-  
pellanano Lapsana. Cōstassi che la verza e di calida z secca natura: et  
p q̃sta ragiōe accresce z multiplica la colera melāconica. Sa fare mali



insomnij: puoco nutrisce. al stomaco puoco giouano. al capo. a li occhi  
p la exaltatione molto nuoce. L'inuerno se le se cuoceno cū carne grassa:  
sono piu tolerabile che lestate. Dicesi ampo che le purgāo il flegma: hu  
milia la gola. fa la voce piu chiara. se le si māgiano cū il primo bzuodo.  
Et gittādo via il primo z cocte cū il secundo stringieno come lherbete.  
Questo afferma Aristoteles in cle pblemate. minia cossa meglio medi  
care a li nntagezo che la verza. cioe dato il succo i beuāda. ouero la so  
menza. laqle la sua forcia troppo dīuertisse: cercādo le cosse alte. al mea  
to di la yrina le produce. Vale etiam il succo suo cum vino beuuto con  
tra il morso dil canerabioso.

**C** Bil farro i bzuodo.

**Q**ue cose simple assai di alcune di q̄lle habiamo dicto: hora mi ri  
uocano li cuochi a li apparecchi. Il farro mūdo: z lauato. inel bzo  
do dil polo longamēte cuocerai. cocto vi meterai parte inel catino. Qui  
tre rossi doui: z quādo sarāe alquanto refredato cū il giaffrano li dissol  
nerai: z di nono lo apparecchierai inel lanezo riponendolo: z cū specie  
lo inspargierai.

**C** Rexi in che bzuodo tu voi.

**R**exi apparecchierai al modo dil farro. Alcuni nō vi meteno li ouis:  
q̄sto lasso i tuo arbitrato. impo che senza etiā si puode fare.

**C** Meglio in piadena.

**M**eglio cum aqua calda ben lauato. cū bzuodo di carne cum lento  
fuogo longamente cuocerai. z spesso messederai cum la cusilieri.  
ouero cum la capria lontano dal fumo il gouernerai: dapoi cum giaffro  
no acio sia piu colorito meterai in saoula.

**C** Vinanda di pane gratato.

**I**l pane trito lassera alquanto bulire inel bzuodo di carne: z quā  
do lbauerā vn puoco bulito: meterai in quel inedesimo lanezo vn  
puoco di caseo trito. z come el sia alquāto amoiato: il messederai cū co  
lore giallo: questa vinanda parera piu grata.

**C** Brodeto che si chiama verzufo.

**Q**uattro rossi doui freschi: megia vncia di cinamo: zubarō vncie  
quattro. succo di narancie altretāto. aqua rosada vncie due. cum  
il baculo rotundo siano menate insieme: z riducte i vno corpo: z cocera  
li al mudo come habiamo dicto che debi cuocere il brodeto giallo. Nō  
sarāe etiā fuor di proposito agiungierui il giaffarano. acio ei sia piu gra  
to. Questa sorte di viuanda precipuamente lestate si riputata salubre: i  
po che certo molto z bene nutrisce: rīfresca il figato: z repme la colera.

**C** Pinsoze sorte viuande di saua francia



**L**a fatia disfracta bene mūda e lanata ponerai al foco. Et quādo la incōmincia a bulire tu exprimerai la prima aq̃. e la apparecchie-  
rai cū tanta aqua fresca che la sopra auāza di duo vedi: agiungendoni  
tāto di sale q̃to sia bastevole. lontano di la fiāma p̃ il fumo: e e neccēso  
che la boglia copra tāto longamēte che la sia cocta e riducta come pul-  
lenta. Dapoi se debi menare tāto in el mortaro fino che la si faci tutta in  
vno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo scaldisi: e quādo la vorai po-  
nere nelle piadene: tu l'apparechierai in q̃sto modo. Taglierai vna cipo-  
la minuta in vna pignata cū olio buliente la cuocerai. e cum vno puoco  
di saluia la concerai. ouero cū fichi tagliatini dētro ouero cum pomi co-  
cri infere tagliati. ouero cum vna sicca. Questa bugliendo diessi ponere  
nele scudelle. Sonnouī etiam alcuni che cum specie la inspargieno.

**C** Sana in frissora.

**R**ana cocta e colata da laqua: e cū cipole figi. saluia e cuz pinxore  
altre herbe odorifere inella frissora cuz grasso. ouero cū olio bene  
vncto. frigierai: in pignata ouero in piano distesa in forma di pinza: et  
la infunderai cum specie.

**C** Siuanda di bixi

**L**i bixi fa che bogliūo vna volta cuz carne salata porcina. Et tracti  
di laq̃ posti ne la frissora cuz fete di carne salata. e maxime di q̃lla  
laquale la macra si distingue da la grassa apparecchierai. Bene ampo-  
vorebbe che quelle fete prima hauesti vn puoco friete. Dapoi agiunto-  
ui vn puoco di acresta: vn puoco di vino cocto. ouero vn puoco di zuca-  
ro cū cinamomo: e poi in tutto cocti caldi si māgiano. A questo muodo  
etiam cuocerai li fasuoli.

**C** Siuanda di carne.

**O**rne macra alexa minuta taglierai. e tagliata i bruodo grasso di  
pano trito puoco peuere. giassarano puoco: e quando farae alquāto re-  
fredato. ouī dissoluti e dibatuti e caseo trito. petresemulo. amaraco: cioe  
menta minutamente taglierai cum puoca acresta. Messedate tutte col-  
se insieme. e menate. in quel medesimo lauezo concierai: e cum la cusslie-  
re ouero capria lentamente menando. a cagione che la materia non si  
raprehendi in balote. Questo medesimo potassi fare di li interiori. e di  
li pulmonī.

**C** Siuanda di budelli.



**F**al che li budelli siano bene mundi z cocti: z poi posti in el lanezo al fuoco cum qualche osso di carne sallara. acio siano piu saporiti: z habbi rispetto di non li acconciare cum sale: z quando saranno cocti: z tracti fuori. li taglierai in peci non grandi. Dapossa vi aggiungi menta: salvia. sale quanto sia bisogno. Et fa che di nouo cum queste cosse agiunte boglino vñ pocheto. Et doppo che cocti saranno z posti inelle piadene ouero fendelle: li inspargierai cum specie. Sonno alcuni che vi infundeno il caseo trito.

**U**iuanda di budelli di truta.

**O** budeli di truta bene lauati z megli cocti: cum pocheto penere trito: petresemulo. menta z salvia minutamente tagliati aconcierai: z quando li hauera aconciati ne le piadene: tu li inspargierai cum bone specie dolce.

**Q**ui di truta aconci che si crederae che siano bixi.

**L**one di la truta apparecchiate aconce z cocte: tracte dil lanezo: et partile in peciolini: z acio che il brudo pari essere pin turbido: torai di la pulpa ouero molena dil pane: z amoiato cum questo brudo il mersedera: ouero cuz il brudo dil pesce il triderai: z per il sedacco il colerai. Se per il tempo potrai hauere di il dicto brudo quanto che basti ne torai: z cum questo vi agiungierai le specie. giassarano. petresemulo, z menta tagliata: z posto tutto inel dicto lanezo. dinono esse oue cuocerai. z tu dirai al mangiare z al vederle che siano bixi.

**U**iuanda di lactuche.

Inouo le actuche. z maxime dil meglio cioe li coresini cuz vno ouo z cum le zucche cum acresta cuocera.

**U**iuanda di pomio roseo.

**P**omi rosei per il colore io penso che siano cussi appellati. li cuocerai cum brudo di carne. Et quando saranno apresso la coctura: in quel medesimo lanezo acuncierai. vno puoco di petresemulo z menta tagliata. Et se la vorai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane: come habbiamo dicto de le oue di la truta. z facilmente la inspissierai. Et quando inelle piadene tu l'hauera acunciata: tu alhora la potrai inspargiere cum optime specie: z apresenterai ne la mensa.

**S**imila in tale muodo si apparecchia.



**L**a simila cioè frumeto frato come farro in brudo grasso e bugliato  
temerai messedandola al corinuo con la culliere ouero baculo ro-  
tondo. Per meza hora boglia con fuoco di carboni e lōzi dala siama ac-  
cio nō riceuesse el fumo cocto e posta in scudelle: cūz caso gratado e con  
specie aspgi: e in tēpo di deuno con zucaro e con sugo de mādole e aqua  
rosa potrai apparecchiare e cuocere senza brudo grasso q̄sto zouera a  
Barso: che ha vna frequēte tosse.

**D**e laparechio de rani: in patina.

**R**ani bene lauadi e mudadi si tagliano in sette: e optimamēte in bō  
brudo grasso cuosi. Cocti e pistadi ritornali al fuoco scū puoli cō  
meglior brudo che il pmo cūz vñ pezo di carne porcina salada: e metini  
vñ penere trito: e vñ poco di zafrano: e cō essi leui vñ boglio: lenali dal fo-  
co e mada in ranola. de q̄sta vināda nō manzi il nostro galba el q̄l se sfor-  
za retēir la vrina.

**D**e laparechio di finocchi.

**L**i fenochi si coceno quasi come la brascia cioè la verza: ma meglio  
si dieno tagliare e cocere amano el penere la carne porcina salada  
onnero olio al suo apparecchio.

**E**xicio romanico: cūssi si apparecchiato.

**R**ana optimamēte buratada: e ipastada cū aqua e facti sfoi longi  
e morbidi e riuolti su la mescola nō siano molto subtili poi siano ta-  
gliati p la largeza de vñ dēdo picolo che parino binde ma longi quāto e  
sfoio: e nel brudo bugliato si dieno cuocere: e sēli tēpi richiedesseno ch  
si cocesseno in aqua doli doli butiro con vñ poco di sale. Cocto meti in pi-  
a lene con butiro: zucaro: specie dolce: e ala mēsa rapresenta.

**E**xicio frumetino. si preparato in tal modo.

**L**o frumeto exicio: si fa quasi come el romanico p̄dicto: ma el si fa a  
quāto piu grosso: e poi si taglia piu minuto: el suo apparecchio fa,  
si come lexicio romanico p̄dicto.

**C**uanda di radice di petresemuli.

**R**adici di petresemuli ben lauade: e se le fussen dure canali il legno:  
in brudo di carne cucile. Cocte e tagliate minute: cū penere: za-  
fran e in altro brudo nō mē bono che il pmo ritorna al fuoco: doue fa-  
li vñ poco bugliare: e poi nele piadene apparecchierai.

**Z**uche fricte: cūssi si apparecchiano.

**O**ra il scorzo ala zucha: e per trasuerso in sonde subtile taglia:  
ponine in lauczo e facino vñ boglio poi trale del lanezo e disten-  
dele sopra vna ranola a sugarli. Et inuoltade in farina e in sale mī uta  
in oleo: Fricta metila in piadene: habi il sapore facto di aglio



z fior di finochi. z cū vno mollo di pane amoiado z dissoluto cū acresta  
in modo chel sia piu chiaro che spesso: z collalo p il tamiso chiaro: z in  
fundilo sopra la piadena del frictio. Sono etiā alcuni che la acesta sola-  
mente cuz il fior di finochi ifundeno: z se tu vorai il sapore z alo azonzili  
vñ puoco di zaffarano

**C**uinanda di codogni.

**O**dogni in bruodo macro cuocera i. z pestali: z pestadi cū succo di  
mādoie. cū bruodo di vedello ouero di polli distridalo z colalo p il  
tamiso chiaro z butalo i lauezo: azonzili poi zēzero trito cinamomo. cioe  
specie dolce, zucharo z vno puoco di zaffarano: z metilo al fuoco sopra  
li carboni. lōran da la fiāma. z boglia lentemēte. sempre messedādo. So-  
no alcuni che butyro ouero grasso fresco colato vi pōgono. cocti z i pia-  
dena posti cum specie z zucaro asperzi: z porta a tauola.

**C**uinanda di faua farcta piena.

**L**a faua greffa q̄ta a te piace. metila a mole. z lassala tanto i aqua.  
che la diuēga molificata z tenera: dapoi cuz vno coltello che tagli  
bene fali vno buso da la pre di la semēza nera di sopra a forma vna chi-  
eriga. z taglia via q̄lla pre di scorzo i modo che q̄llo che dentro nō si ar-  
tegui. p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo. z fa siche non rōpi la  
scorza. z serua tal scorze q̄lla piu q̄tita che potrai: babi poi mādoie bian-  
che ben pistade cū aq̄ roxata z cū buon zucharo: z di tale pasta empī li  
scorzi. z poi metile al fuoco i vna pignarela ouero in padela senza aq̄.  
z cū lēto fuoco di carboni le cuosi volgēdoli destramēte cū respecto sem-  
pre che nō si brusino. Cocte ponile ne le scutele cū buon bruodo z perese  
moli icisi minuti. z altre herbicine cuz specie ispargile: z manzisi calde et  
il simile potrai fare di la faua minuta.

**C**uinanda canabina. ad altro modo in char.

**U**guāda canabina p dodere p̄sone cōnidate fa in q̄sto modo. Tuo  
li libra vna di canabi. cioe somence di caneno bene mūdo. z tanto  
cuocilo che el si sfendi. Cocta insieme vna libra di mādoie. z azonzui mo-  
lena di pane pistata in mortaro. z cū bruodo magro tridale insieme. et  
dissoluto colale p il tamiso. z metile nel lauezo al foco. z spesso messeda  
cū la eaptia agitādo. z quādo sara q̄si cocto. azonzige meza libra di zu-  
charo. meza onza di zenzero trito. vñ puoco di zaffarano cū aq̄ roxada  
z cocto i tutto ptilo nele scudelle isparzila cum specie dolce z manda ne  
la mēsa. Io pēso che questo sia simile a li baricocoli di senesi. peche o mol-  
te coffe laudabile se fa vno tristo māzar. peche difficilmente se padisse. et  
genera dolore z fastidio.

**C**uināda di carne cussi sapparechia.



**P**Er diece pſone libra vna de pāza porcina: ouero vitulina bene ale  
ſerai. Cocta ⁊ poi tagliata miuta cū megia libra di caxo vecchio cū  
vñ pecho etiā di freſco ⁊ graſſo. ⁊ cūz herbe odorifere bene tagliate: pe-  
nere. ⁊ gēzero ⁊ garofili triti a zōzi. ⁊ meſſeda bene i corpozādo iſieme. So-  
no etiāz alcuni che nō hano p iconueniente agiōgerli il pecto di capoe pe-  
ſto. Tute qſte coſſe cū farina ben biāca ⁊ neta reducta i ſſoi ſubtiliſſimi  
⁊ tagliati i pecci grādi come poſſi iſpirli grādi come vna caſtagna: ⁊ empi  
del paſtume pparato. ⁊ bene inoltata poni nel lauezo cūz brodo graſſo co-  
lorado di zaſſarano. ⁊ laſſa cuocere. ⁊ cūz puoca coctura ſi cuoceno. Re-  
dole i piadene cū caſo trito ouero gratato ⁊ ſpecie dolce aſſegile. Puoſſi  
fare tale viuāda di pecto di ſaxani p dice ⁊ di altri aialeti ſimili volatili:  
Et diremo a qſta viuanda mortadele caſtegnole. q̃tumcunqz lauctore  
li dica el nome ſopradicto.

**C**Eficio ſciciliano preparano in queſto modo.

**R**irina bene buratada ⁊ biācha cum chiare di oui aq̃ roſata ⁊ cō  
muna bene ipaſtada. ⁊ ridula in paſtilli ouero ſfogli ſubtili come  
vna paglia. longhi vno ſomeſo diſtēdili. Et qui habi vno ſtillo di ferro  
alq̃o ſubtile ⁊ cauato nel megio: ⁊ cum il capo icauado taglierai ſup il  
foglio: ⁊ tuoli quel che tagli ⁊ laſſa il reſto. Deſſicata al ſole tale viuanda  
durerā p duo ⁊ etiāz tre anni. Baxie ſe diſ meſe dagoſto ſara ipaſtata  
⁊ ſiccata. ſe cū la luna creſcēte ſarano ipaſtati. Inel bruodo graſſo cocte  
⁊ in piadene riducte cū caſeo freſco ⁊ cū ſpecie dolce debi aſſegierle. ⁊ vo-  
leno duo hore di coctura.

**C**Vianda dicta vermiceli.

**R**irina prepaſta come habiano dicto di ſopra. ⁊ ipaſtata. riducta i  
ſfogli tagliati in pecci a longēza ⁊ largeza duno dedo. ⁊ chiamerali  
vermiceli. Al ſole bene deſſicati p duo āni ⁊ piu ſi cōſeruerano. Cuocēſſi  
p ſpacio duna hora in bruodo graſſo: ⁊ i la piadena appēchierali cū ca-  
ſo freſco ⁊ ſpecie dolce. Et a tēpo di degiuno cūz ſucco mādolino ⁊ cū la-  
cte caprino cuocili. ma peche il lacte nō richiede tanta coctura: ſali pma  
buglire alq̃to in aq̃: ⁊ poi cum la pte di laqua. ⁊ a zōzi iui il lacte ⁊ compi  
di cuocerli. Cocti cūz zucharo ricordati di iſpargierli. Et tutte viuande  
di farina vuoleno tale coctura: ⁊ nō li cuocendo in lacte ſali coloridi nel  
bruodo cum il zaſſarano.

**C**Vianda dicta minutal herbacelo. cioe viuāda di herbe

**R**oglie di vida ⁊ di bugloſa. quādo il lauezo boglie brouale. ⁊ ſu-  
bitotrale fuori: ⁊ poſte ſopra vna tanola cum pereſemolo ⁊ mēra  
cruda tagliate minute: ⁊ tagliate peſtale nel mortaro. ⁊ in lauezo cū bro-  
do graſſo apparecchiale. Puoco bogliano ⁊ cocte cum il penere trito aſ



pergile: e in scutele manda in tanola calda.

**E** Rexi in mādole cussī fino apparecchiati.

**P**Er diece persone megia libra di rexi. cū aq tepida lauadi bno ouero tre volte: lauadi e cocti distendi sopra vna tanola in pēdente: dō mentre che laq esca fuori. Apparechiadi dapoī nel mortaro cum vna libza di mādole pelade pestā. cum aq fresca inel lauezo p el tamixō colasō meza libza di zucharo azonzi: e lutan da la fiāma sopra i carboni mēsedadi cum la captiola p il fumo: e necessitali bulire meza hora. Et i qsto modo puoterai cuocere i rexi cū lacte capzino. Et peche presto ricuēno il fumo: pero se qsto occorresse: tu li libererai dal fumo in questo modo. Tuoli i rexi in tale mūdō dil lauezo e metili in vno piatelo ouero cario e non tuore quelli che sono sul fōndo dil lauezo: ouero di qlli che si tēgo no a le bāde dil lauezo: e quelli aspgi cum puoca aqua fresca e metili in vno panno di lino biāco e mūdo. e exprimi bene laqua fuori. Et qsto replica tre ouero quattro siate. e li trarai il fumo. puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non fusseno cocti: e essendo cocti rimetili a scaldar cū vno puoco di bñudo grasso. e in tale mūdō leuerai etiā il fumo al farro: e altre viuande simile: e mūno e piu efficace modo di questo a trarli il fumo.

**E** Viuanda mandolina.

**L**ibza vna di mandole bianche cum la polpa dil pane remolito pesterai. Pestade e dissolute cum aqua fresca inel lauezo per il tamixō funderai. cioe colerai. e al mūdō dicto di sopra cuocerai: agiungēdoni meza libza di zucharo. Questo ama puoca coctura: e pin tosto ligado che spesso mi piace. Sonnuoi etiam alcuni che li agiōgieno vno puoco di aqua roxata.

**E** Escio di la pelle di capi di polli.

**L**e teste ouero li capi di poli quando le hauerai lessate lenerali la pelle dintorno: e maxime quella dil collo. Tagliala in peci partida e di nūouo in bñudo grasso per meza hora cuocerai. agiōnto giāffarano per farla colorida. Et posta in piadena cum caxo trito. e cum specie consparzile: e calda nela mensa riponi.

**E** Bñudo in cexere rosa

**U**na libza di cexere rosa. e quanta piu ti piace lauerai cum vno puoco di aqua calda: Et lauada e apparecchiada inel lauezo senza laqua che la die bulire cum meza oncia di farina. yn puoco di olio e sale.



per vinti grani: peuere franco poco: cinamomo pesto: z cū lemane me-  
federai per buon ispacio. Poi la meterai al fuoco cū tre igitare daqua a  
giungiedoni foglie di salvia z di rosmarino: z radice de peiresemolo ta-  
gliate minutamēte: z tanto bogliano che si reducāo p octo scutelle: z quā-  
do che apresso che cocta li instilerai vmpoco di olio: z se per amaladi la  
festi: nōui metere olio ne specie.

**B**ruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la scena del coltello z ben leuata la cro-  
sta: z pestali: z pestadi distēdeli sopra vna tauola. Poi libra vna di  
farina z posta sopra la tauola in forma dun circulo z infarinata la tauo-  
la sul fundo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro onuero cin-  
que chiare duoui ben rote z dissolute z incorporate con il pane z con la  
farina z bene messedate z riducte alla forma di anesi cioe aquella gran-  
deza: cō il criuello criuelarai la farina da quella forma di anesi: z quello  
che trarai fuori dila farina distendi sopra la tauola: che elsi secca z sicca  
ta la materia: quādo lauorai adoperare ponila inel bruodo grasso cō fo-  
co lento p meza hora il coferai z con zafran el colorirai: z basterai p die-  
ce scudele: diesse inspargire con caso trito z con specie.

**B**ruodo in zuche: si prepara in tale modo.

**L**a zucha in brodo ouero in aqua con pocha cipola cocta z minuta  
tagliata inel lauezo colerai p la captia forata: done sia brodo grasso  
cum vmpoco di acresta z zafrano: z quādo hauera vmpoco buglito le-  
uala dal fuoco z vmpoco fredata: duo rossi doni con vn poco di caso ve-  
chio trito z disolui insieme: z tornela al fuoco acocere mesedādo al conti-  
nuo acagione nō si apicino in balote z in pedisca la coctura: ouero nō si  
brusino translatale inele scutelle z con le specie aspergieraile.

**L**acte in le zuche. questo e laparechio.

**L**a zucha lessa: z collata fuori laqua p el criuello ouero per la captia  
forata fundila: z in lauezo con succo di mandole: z in vltimo con la-  
cte caprino boglia: dapo sia agrestato onuero facto dolce cō il zucharo  
secondo lapperentia dili conuidati azonzerai.

**C**arabazo ala catelana.

**L**a zucha chiamata carabaza ala catelana ben mundata: in lauezo  
posta cum lardo tanto al fuoco la boglia quatro hore speso messe  
dandola sopra al fuoco di carboni. Poi brodo grasso z giallo z zucharo  
z specie apparechiado inel proprio lauezo azonzi. Sono alcuni che duo-  
oni cum acresta z caso trito z disoluto: z messedata: come nelle zuche a  
biamo dicto none senon aproposito a farlo.



**C**Brudo in fana fresca: si prepara.

**L**e fane pellerai al modo che fai le mādule cō laqua calda. In laue-  
zo con brudo grasso con carne porcina salada meri al fuoco done  
quādo sia q̄si cocta al tuo iudicio: per esemolo ⁊ mēta minute tagliate a zō-  
zerai. Quosere etiā a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle  
ampo: ⁊ nō peladi come la fana.

**C**Uersuso atempo di deuno.

**M**andole mundate da le scorze: ⁊ peste ⁊ trite cō polpa di pane ibe-  
uerato in acresta messederai: ⁊ dapoī agiungerai succo di laranee:  
pochō zucharo ⁊ aqua rosata: zafran poco: ⁊ icorporare p̄l tamiso cioè  
sedacio colerai inel lauezo: ⁊ farai lutano dala fiamma bulire vnpoco mes-  
sedando sempre ⁊ volgendo.

**C**Leucofago atempo di deuno.

**M**andole bi anche libra vna emeza: pestale bene ⁊ pulpa di pane be-  
ne moīado in brudo di peste ouero nel cuocere a zonzini la polpa  
dil pane p̄dito. Dapoī pesta meza libra di peste marino ouero fiminale  
polpa di lucto lessō com mādule: ouero cō succo di lārāce ouero cō acres-  
ta: aqua rosata zenzero vncie vna: zucharo vncie octo ad messederai:  
⁊ reducto quasi tūo in vno corpo: colerai inel lauezo p̄ el sedacio: ⁊ fa ch̄  
cō foco di carboni largo dala fiamma boglia vmpoco: ⁊ ricordati di messe-  
dare al continuo.

**C**Bisi atempo di deuno: si preparan.

**H**parechia ibili atempo di deguno con lacte di mandole: prazione  
come abiamo p̄dicto nellaparechio diluersuso: ⁊ nel leucofago

**C**Minutal cioè vinanda di herbe.

**E**rbe familiare in aqua bugliete posti: ⁊ subito tolte fuorī ⁊ taglia-  
te minute. Dapoī nel mortaro ben pestade: fa che bogliino fino sia  
no cocte ⁊ come si conuiene a zonzini dil zucharo.

**C**Minutal ad altra maniera: cioè vt supra.

**E**rbe domestiche: come di sopra habiamo dicto: cocte ⁊ tagliate: in  
brudo de carne grasso ouero in olio ouero in butiro cuoci. Que-  
sto cibo e di poco nutrimento: tosto si padisse: moue il corpo: ⁊ cresce la  
genitura: ⁊ seda lardore de lurina.

**C**Vinanda canabina: cioè di caneno: in altra forma.

**S**emēci di canabi cioè di caneno: ⁊ ponila in aqua amio p̄ vndi et  
vna nocte: ⁊ q̄tche stara di sopra laqua butalo via. Lo resto tuoli  
con mādole biache pestale bene. Pistade dissolue cioè distridale con bro-  
do de peste: zonziedoui vmpoco di zucharo ⁊ aqua rosa: ⁊ cuocile insieme



ben messedano per vno octauo duna hora: tal rinanda non e bona p a maladi. **Di qsto cibo dice cassio emina che niete po essere pegio di qsto**

**¶ Torta brasica: ala romana cusi siaparechia.**

**Q**on lema torzerai le verze. z in aqua bugliente ziterai z meze cocte el bruodo pprio gitato via: metile in vnaltro lauezo: z inolzerai ardo ben pistato: z zonzera i possa tan o bruodo grasso che basti: poco vole bulire peche no rechiedi gra coctura. Questa come si dice nela brasica no ce al stomaco z ala testa: p questo corpelio ben chel sia romano qste verze le refuta come cossa carina. Brasica cioe verza.

**¶ Siuand: giala.**

Er diece psone: libra vna di mādule cum le mēbranule cioe cuz le scoze pestera i a psto. A qste del capō lisso dūero di altro bōrolati le torai il pecto: qiro rossi doni: meza libra di zucaro: cinamo cioe specie dolce zēzero trito poco: giasfrā poco pui: tridale isime: z cō brodo grasso z acresta di solui: z p el sedajo chi iro colerai nel lauezo: z largo dala fiamma cū foco di carboni fa bulire sēpre messedādo: z ha bisogno di vna hora di coctura che boglia suauemēte. Sono alcuni che bugliēdo agiungeno do vnce di grasso porcino dūero butiro fresco: cocto posto nele scutelle dūero piadene: aspergi con le specie. Questa nutrisse: alquāto graue al padire: larga il corpo: i grassa giona al figaro: z ad quelli che hāno doglia dūero affano al core.

**¶ Siuanda in fior di sambuco in deuno.**

Er oode se psone intēpo di digiūio. Tre vnce di fior secco di sambuco: poni p vna hora a inbeuerare: z poi strucca lieuemēte laqua fūzi: z lami ade di qste fiori cum vna libra e meza di mādule mundate pisterai: azonzeli pulpa di pane imbeuerato e moie. Meza libra di zucaro: poco zenzero: z se tu lauorai giala zonzeli vnpoco di zafrano. Queste tute cosse pestade p el sedajo chianel lauezo funderai: z come comincia abulire: butaui laltramirade di fiori dentro integri: cocto cum le specie nelle scutelle aspergi z calida poni ala mensa. Giona al pecto ala melen conia: z amaronele: come nel sambuco abaiā dicto.

**¶ Zanzarele bianche.**

**D**Er diece psone: libra vna di mādule purgate cioe bianche cū vnpoco di fior di sambuco bene pestera i: z pestade cū aqua fresca di solue pil tamiso inel lauezo funderai: z di qsto debine risernare vn goto. Poi duo panī gratati: z dece chiare duoni ben rote e batude: meza libra di zucaro z con goto de roba reseruasti debi tute duo qste cosse incorporar z dissolui z qñ comēcerā abulire tu le buti inel pdicto lauezo. Queste



nō sono da messedare con la captiola. An̄ comēcerano di venire spesse:  
z tu leponi nelle scutelle nella mēsa: ricordati sempre cū specie dolce ispar  
gierle. Queste molificā il stomaco: cōmoue il corpo: z la disuria guarisse.

**L**encofago ala catalana.

**P**Er dicce dundati: libra vna mandole pestade con brudo grasso di  
vedelo dūero di pollo dissoluto z cō dōrvice di faria di resī pilseda  
30 infundi inell lanezo z con lento foco pyna hora di coctura messederaī  
accio che la materia nō si adunisse isicme: dāpoi meza libra di zucaro: et  
il pecto dūm capon aleffo pesto meterai dētro. Cocterizonzeraī aqua ro  
sara z subito preparala nelle scutelle con speci dolce inspargiēdole: z mā  
dale alla mēsa lietamēte. Im̄po che q̄sto bñ nutrisse: et il corpo larga: tar  
dero al padire gioua al figato: il corpo stringe: z dequi e che el nuoce ali  
colici:

**S**inisse lo libro septimo cominza locrauo.



**C**Qui diremo dīli condimēti liq̄li il vulgo li dice sapore  
Erro pare che nō era assai ad hanere scripto tante varie  
gieneratione di cibi z diuerse riuāde: se etiā ala già morta  
appetētia con li speron: de diuersi optimi sapori nō haues  
samo cō diligētia excitato lapetito piu tosto q̄sto penso sia  
stato atrouato afine di bene che in mala parte: z impero  
se questo e sta facto p̄ q̄lli che p̄ cagione di egritudine. dūero p̄ sup̄chi cal  
di: dūero ācōz p̄ honeste fatiche riceuute glifusse stato dala ofesa natura  
diciso il desiderio di m̄giare: z alērato lapetito: z p̄ ridure la natura iter  
mine di recuperare lappectētia hāno atrouato il modo di tāti z si diuer  
si sapori: intale caso voglioli piu tosto cōmēdare che biasimarli. Ma se  
q̄sto hūesseron atrouato: a fine di luxuria: libidine z intēperantia: come  
aloi diozi si facto: Certo io tēgo che tali saporetī: nō solamēte fūsserō da  
fir exprobatī: ma etiā al tuto digni da reijcerli z ppulsarli dalhumano  
p̄fortio come perfidi inīci: p̄ciosia che essi sōno accerimi istrumēti a pu  
ēare: cōmouere z excitare la libidine. Et io ho veduto piu volte nō sola  
mēte aroma doue alcuni homini come nostri si nutriseno cō maxima spe  
sa: ma etiam inpiuxore citate di italia che se fa facēde alai z ricbeze hā  
no: inellequale molti si soni atrouati li quali per esser istati dediti alla go  
la z al ventre: z con graseza z grande frequentia di vsare varij cibi: han  
no perduto il desiderio z lapetito di mangiare a vñ tracio. Et da  
poi hāno promisso grandi p̄emij: ad coloro liquali liabino atrouati me  
dici: onuero qualche altra sorte persone lequale lihauesen ridotto z li  
mato ilstomacho ad la fratescente gula z etiam distalentata z haues



sen facto cum quale megio via z muodo si hauesseron voluto: pura che li hancessen dessedati: z prouocati z excitati a la appetētia di la igluuiosa gola da fir biasmata. **E** grāde z summo idio: quanto oro il di dozi si dispensa z geta via per tale spese. meritamente da fir biasmate z dannate. **A** Ma ritornremo a la causa nostra. z serae piu rtile cōsia che ādar piu oltre multiplicando reprobensione a cui forsa sono inconigibili. **L**i quantunque viuano intemperata z dissolutamente: tamen desideran essere riputati viuere temperatamente. Per beneficio di la natura z per recreatione z sustentamento dil corpo: io adunque proponero lapparechbio di molti sapor: a cagione che li corpi oppressi da honeste fanche. possino ristaurare li debilitati appetiti. z non ad altro fine.

**C**ondimento. cioe sapore bianco.

**P**er il numero di conuidati a discretionē ma mandule biāche pisterai: agiungendoti pulpa dil pane prima ben motato z imbenerato uela acresta: zengero biancho trito quanto che basti. **Q**uesto sapore cū acresta ouero cū succo dil arance dissoluto: z per il sedajo nel cadino infuso. **E**t se dolce il vorai cū il zucharo lapparechierai al tuo gusto. **E**t posto neli scudelini ne la mensa dūmentre si māgiano le carne alex: ouero il pesce aleffo: z cum specie ouero senza il puoterai vsar al tuo piacere. **Q**uesto mangiare puoco nutrisse: graucto da padire: tamen zoua al figato. z quello refresca.

**C**ondimento ouero sapore camelino.

**Q**uam vna passula a discretionē secundo le persone che harai in cōuiuio: cum fete di pane brustolate: z in vino negro imbenerate: bene pesterai insieme: z pistade cum vino nigro. vino cocto: acresta ouero aceto come piu ti piacerà dissoluerai i cinamomo trito. gariofali che basti. incorporerai. z pil sedacio ouero ramixio colerai nel cadino: z al tuo piacere in scudelini ponerai al conuiuio. **B**ene si conuocoe nel stomaco nutrisce z si padisse: stringie alquanto il corpo: venere moue: conforta il stomaco. el figato.

**C**ozeto chiamato salsa panon.

**R**ossi doni duri a tua discretionē secondo li conuitati. linteriori di poli bene lessadi: mādole brustolate per numero di conuidati: pestate bene insieme. **T**riti cum acresta axedo disolui per il sedajo nel lauezo infundi: giungendo iato cinamomo zengero z zucharo che basti. poca cocitura vuole tale mozero. z cum zaffrano cum la captiola bene icorpoza: z colorarlo debi. **N**utrisce questo. z e a proposito al figato: tamen e graucto al padire.



**C**uceto de sucini secchi.

**S**ucini secchi in vino nigro bene imbeuerati: et exolati cum poche mā. dolo nō pilare cum alcune sette di pane brustolate et in quel medesimo vino ielqle bun erasti ifucini insieme pista et pistade cum acresta vino negro: vino cocto ouero zucaro disoluerai et colerai: giungédoli alquāro di specie: et maxime cinamomo. Questo poco nutrisce: tuol la petito nō gioua al stomaco: tamē la colera disaccia et repume: il figato calido refrigerera.

**C**uceto verde.

**P**etresemolo: cerpilio: berbere: non tropo et altre herbe odoriffere: poco zenzero: cina no: poca sale in sieme pista: trite disoluile com aceto forte et p el serazo infundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno secondo lappetentia tua. Questo poco nutrisce: scalda il stomaco el figato: graucto al padre: le opilatione tamē apre: et suscita la petito dil māgiare: et al tēpo di formēti in herba: e bone le folie.

**C**uceto persicino.

**M**anduoie mūde adiscretionē per le persone che auerai com pulpa di pane moiado i acresta incorpora insieme pestādo: pistare azonzili zenzero cinamomo: et acresta et dapoī vino nero: succo di pome grati disoluili et pil sedazo chiaro in la piadena in funderai ouero in cadino. Sono alcuni che vi agiungeno sandali rossi triti. Questo māgiare poco nutrisce: sta assai in stomaco: la colera tamē repume: et al figato caldo gioua: et ralegra il cuore.

**C**uceto ghenestino.

**P**oco zafrano: duo rosi ououi cum mādnle ben pistare: disolui cum acresta: azonzili zenzero trito: passa tutto p el tamiso inel catino: et meti poi in scute in nella mēsa: tardo e al padre farae di molto nutrimento: giouera al cor: et al figato.

**C**uceto di rna.

**U**ua nigra in ieme cum la pulpa dil pane apparecchia nel mortaro et pesta cum poca acresta ouero aceto mesce: terai a cagione non si faci piu che che nō bisogna dolce. Queste cosse farai bulire p meza hora: azonzera i cinamomo et zenzero trito: et quādo b uerā b lito: colerai quādo sera fred ito p el sedacio: et in scudelui apparecchierai. Questo si contiene al stomaco et al figato: il corpo larga bene nutrisce: et facilmente si padisse.

**C**uceto di more.



Andule cū polpa di pane bene pistate le more etiam lieuemēte pe  
sta accio nō arampi lisuo ossi de dentro. Cinamomo ⁊ noce mus-  
cata azonzili con zenzero trito: ⁊ p el sedazo in el catino infundilo. Poco  
nutrile sta lungamēte nel stomaco: fa fastidio: a lideni solamente ⁊ a le  
parte dila bocha dilectra.

#### **C** Bozeto di ceriese ouero merēde.

I ceriese ouero che li chiami merēde: tu farai sapore come abiao  
dicto dil mozeto ymaceo cioe di rua. Le ramiē diferente di colo-  
re: ⁊ di sapore: pia ⁊ meno di quelle cosse azonzēdour: lequale auemo pre-  
dicto che si pole preparare. Et inquāto el muoce o gioua. Le garbe stren-  
geno il cordo: exaspera il stomaco. Le dolce sono pira: ie al stomaco: in-  
duce vermi aiputi: putridi humori gienerā. La polpa dilosse sanorrua-  
re: moue il corpo: ⁊ q̄sto medesimo sapore potrai fare dile cornole di cie-  
sa: azonzēdoli altri sapori garbi o dolci: ⁊ con zucaro ouero vin cocto: ⁊  
con cinamomo: ouero peuere ⁊ zenzero: ad apierai al appetentia tua: ⁊ il  
gusto tuo ne farai il iudice.

#### **C** Bel senauro.

**L** senauro q̄si in la penultima longa da puntiare: ⁊ bene che vi sia  
no di tre sorte: li greci ramē hāno puertito la lettera. v. m. a. ⁊ q̄sto nui  
vsemo nele viuande ⁊ sapori. La p̄ma sorte e gracile: la tra e simile ale  
foglie di rai: ⁊ il tercio ala semēza dila rucha. Loptimo e q̄llo di leuāte:  
⁊ nasce da se medesimo senza verūa cultura: ramē se el si strapiado el cre-  
sce melio. Al senauro Pythagora li diede il p̄ncipato: p la sua rebenētia  
ipo mūa altra cosa p̄u forte nele narre ⁊ iel cerebro penetra. Et li venēi  
di li serpi ⁊ di fungi discaccia secondo lopimōe di sau: p la sua calda for-  
cia ⁊ secca: asse el sia vtilissimo a stomaco: opera cōtra li vicij dil pulmōe  
La tosse vecchia liena: fa facile il ragrassare aspuare. Al q̄lli che troppo  
suspيرانo si dato in cibo: Al sentimēto ⁊ al capo cō strauiamēti pura.  
Il corpo molifica: el mēstruo ⁊ la vrina cōmoue. La pituita: cioe la fleg-  
ma discaccia. Il mostra la forza sua siando cum esso vncto vno che abia  
grande caldo in el corpo.

#### **C** Bil apparecchio dil senauro.



**S**enauro fino e giallo: posto amaro in acqua per zorni doi spesso mandola accio si faci piu biancho e piu temperato imbenerato: azoni zui mandule pistate e se prima questi pestato il senauro: pistalo dinouo cum pulpa di paoe in acresta moiato: agiungendoui: tre o quatro peri rostiti e doi codogni arostiti sotto la cenere: e mundati dale scorze pestali nel mortaro tridati cum vin goro di odorifera malua sia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pochi: cinamomo copioso. vin cinto. onero melazo di tre queste cose la quantitate el peso per ragione si debi meterui. Se il senauro fara statolibre il cocto libbre melazo libbre mandule libbre cinamomo vncie trito. noce gariofoli vncie macis. vncia tute bene trite colade le mandole peri e codogni per il sedaceo. **A**lla prima in luogo di meterlo amaro e di cabaiali di acqua. Alcuni il poneno il senauro i vno pano di lino grosso ab laqua in vna caldaria abuglire: e il senauro aligato nella peza tu imbeneri nela caldiera: e poi fra duo raglieri struca fori laqua: e questo reuterai tante volte che laquari escha fuori di lino chiara e serua da parte: poni li pieri cum li codogni abulire cum el melazo oner col cocto: per vno boglio tanto che si incorpori insieme: possa trida il senauro cum il melazo onnero cocto: tanto debarandolo insieme che si incorpori insieme: e come lena leuesche dentro: allora vizeta dentro le specie predicta: e emesseda bene in sieme: sono alcuni che vimete no: duo onnero tre noce moscate integre e duo caneti di canela abulire insieme per dar i mior odore: e poi si traze fuori: e simeten sotto le specie predicta trite: mapoi ponerui sandali rosti triti vncia vna: e charato vno di muschio per darli odore e dopo che bene incorporata sia e riduto tutto in vno corpo la potrai gouernare in ordeagno di piera onnero di legno e conseruasi per vno anno mesedandola spesso: e quanto piu spesso la mesedi e migliore.

### **T** Senauro cioe mostarda rossa.

Senauro vna passula per ragione di peso dela mostarda predicta.

Sadali rossi triti: fere di pane bustolate doppo che auerai preparato il senauro con le cerimonie pertinente: poi pesterai queste cose insieme e cum acresta onnero a sedo e cum vino cocto dissoluerai: e inella piadena per el sedaceo transmeterai. Questo meuo' chel predicto scaldera: meno la sede: comodo al nutrimeto.

### **T** Senauro in peci assucto.



**S**enauro cum le cerimonie pertinente al peso quanto ti piace. cum  
vua passula nigra ben pistata pochi gariofili triti cinamomo gras  
samente: messeda insieme z redulo a bona spissitudine. z al sole seccherai  
fane balore a factione di pirole. ouero in morselleti. z ponerai ad siccare  
sopra vna tauola pulita. z serua in vaso di legno. z potrai portarne do-  
ue ti piacerà a camino. Et quando la vorai vsare. cuz acresta ouero ace-  
to ouer cum vino cocto il dissoluerai: z tracta di le recepte superiore cuz  
poca differentia.

**C** Bozeto celestino in estate

**M**ore rosse pestade cum mandole pestade messederai: poco zenze-  
ro trito dissoluto cuz acresta o cum asedo: fa passare per el sedazo  
puoco nutrisce: tardo al padire: fa fastidio al cōto. tamē gioua al figato

**C** Penerada giala in pesce.

**F**ete di pane brustolare. vno puoco di vino nigro z vino cocto pe-  
stado z incorporado fa bnlire: cocra colala per il sedazo. Et poi la  
preparerai cum pevere trito z cinamomo: Al iudicio dil tuo gusto for-  
te z dolce. In questo io ho cōcessa lauctoritate mia al cuochio o uo mas-  
sara cuocha. Se giallo il vorai. cum il giaffrano harai tua intentione. Cō  
modamente questa nutrisce: aptamente si padisce: il stomaco. el figato  
scalda: la flegma disfacia.

**C** Agliata di mandule.

**M**andule bianche. z poi fare etiam cum noce z cum nocele puoco  
pistate: aglio bene nundato quanto ad te piace. z insieme bene pi-  
sta z incorpora ottimamente inspargiendo cum vno poco di aqua acio  
le mandule non facino olio. poi pulpa di pane imbeuerato in bruodo di  
carne ouero di pesce. z dinono pesta insieme. Dissolui la cum quel mede-  
simo bruodo se la ti pareffe spessa o dura: la accomoderai al bisogno.  
Seruerassi a tempo come vil senauro habian dicto. Questa puoco nu-  
trisce. grauera al padire: Non e molto al proposito di la vista. z scalda il  
figato.

**C** Agliata piu colorita.

**Q**uesta farai come in quella di sopra habiamo dicto. ma non cum  
aqua ouero bruodo la dissoluerai: ma cum mosto ouero succo di  
vua negra strucata cum le mane. Et per megia hora la cocerai. z questo  
medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisce piu che ql-  
la che di sopra habbiamo dicto.

**C** Acrestay verde.

**N**asturcio cioe serpillio pesterai bene cum vn poco di sale. Pestado  
cuz acresta vecchia dissoluerai. z in la piadena per el sedacio trans



meterai.

**C** Bozeto pampinaceo. cioè salsa.

**L** I pampiani di le vite teneri ben pesterai: e se li vorai agiungere a-  
glio tenero cioè le foglie cu' vn puoco di pulpa di pane. alcuni gra-  
ni di sale. dapoï aceto ouero acresta. tutte queste cose dissoluerai: e per  
el sedajo inela piadena transferirai. Puoco nutrisce: il stomaco el figa-  
to refrigera: scaccia la colera.

**C** Acreta cum fenochi.

**A** glio cum fenochi dolei pesterai: pistadi cum acresta fresca dissol-  
uerai: e per il sedacio colerai. A qui hauefferon il corpo gonfiato  
fa discrescere: puoco nutrisce. il figato refrigera.

**C** Sapore rosselino.

**R** osele cioè pupuli de rose che nō siano ancoz bene mature appare-  
chia insieme cum vno spico di aglio: se tu vorai pestadi insieme: et  
dissolui cum acresta. poi per il sedacio nela piadena infunderai.

**C** Bozeto di cornole da seruare.

**C** ornole ben mature strucate e rote cū le mane inel lauezo metera  
a queste dali molta acresta fresca: puoco penere a giungierali vno  
puoco di sale. Et quando queste cose harāno per duo hore bulito: alho-  
ra per el sedaceo chiaro faralo ridure in materia spessa. e non molto  
dura. ma tāto che si possi colare per il tamiso: e serualo al bisogno: e cū  
questo potrai colorare altre vināde. e di questo puoco ne bisogna meter  
imperò che le aspera il pecto: e puoco nutrisce: tamen rinfresca il figato:  
e tiensi che la colera extingue.

**C** Pulmento in torta.

**P** ulmento il q̃le il vulgo chiaman torta. Questo nome si dice esser  
stato tracto da le herbe torte e ritorte: cum le q̃le si fanno q̃si tutte  
le torte. per le herbe torte che si tagliano nele torte. Et questo hāno facto  
q̃lli di questo benedecto seculo. in el q̃le aprouo a li nostri. atq̃ tutte cos-  
se sono state tronate: a fine di bene e di virtute: e li moderni q̃lle a la ri-  
uerfa le hāno riducte a pposito di le loro gole. e di li suo corpi: in modo  
che q̃llo che alhora era chiaro: hora e facto obscuro. Et nō piu vuoleno  
torte di torte herbicine in esse tagliate: ma le vuoleno facte di boni e op-  
timi caponi. fasiani. pizoni. e di altri optimi volatili. Et tale psone  
hora sono facti cortesi: e vsano p suoi corpi tale torta. Le verze herbere:  
le zucche ranti: la buglosa le loro vernacule vināde le hāno i fastidio: e per  
tanto le lassan a mi e a cornelio mio. e meritamēte quādo li hāno cōqui-  
state le loro ricchezze cū ruffianezi adulatori. lusenghe. se le vsano i mala  
parte: e po diremoli torta. e sia piatagorea ouero di frāza. cū si lappelle-  
remo. e prima.

**C** Torta bianca.



**O** primo caso vna libra e megia che sia fresco: et q̃sto minutamēte tagliato e bene apparecchiato. chiare doni dodeci ouero quideci: bene rotte e dibatute. Megia libra di zucharo: megia vncia di zenzero trito biāco. megia libra di assungia porcina. altretāto buiuro fresco. lacte tāto che sia assai a possere messedare tutto insieme. Et preparato il tuo foglio subtile e lbauerā posto in la padella. e tutte queste cosse preparaie al fuoco pomila: e cū lento fuoco la cuoci. Sopra al testo metige: dil fuoco. acio la sia vn puoco colorita. Cocta e tracta di la padella. cū zucharo trito inspargilla e cum aq̃ rosata. Questa molto nutrisse granera al padire. il figato scalda: iduce opilatōe: giēnera il male di la pietra. a li occhi e a li nerui nuoce. Et questa e altre rimāde e saponi e torce nele cosse che si narra che gionano e che nuoceno. nō intendere che tale operatiōe sia nisco per vna volta che vi māgiasti: ma si intende se quelle frequentemēte versasti.

**T**orta bolognese.  
Anto di grasso caso quāto ne la biāca habiamo dicto tagliarai. et pisterai. Tridato che tu lbauerai. herbe: petresemuli. maiorana e menta: tutti lauadi e minuri tagliati. ouī q̃tro bene dibatuti. penere trito poco giāffrano: molta assūgia o vō buiuro fresco a zēzerai: e cum le mane messederai insieme in modo che q̃si si faci vno corpo. Questa etiā i la padella cū il foio al fuoco meterai. e quādo la sia megia cocia. acio la sia piu colorita. butali di sopra vno ouo ben aroto cū vn poco di zaffrano. Cocta potrai p̃eser che la sia quādo lbauerā lenata la crosta dila p̃te di sopra. Questa nō e si buona come la prima predicta.

**T**herbaceo maiale. cioe torta di herbe.  
Altretāto caso fresco cōe nela p̃ma e nela secūda habiamo p̃po. sto. tagliarai e pesterai: Pistaro succo di herbe. fenocheti pochi salua alquāto piu. mēta: cioe zinfuerde pocheto. peresemulo vn poco piu tutto sia pistado i mortaro. quideci ouero sedeci chiare doni bene aroto e dibatuti. megia libra di grasso collado ouero buiuro fresco vi agiungierai: e messeda bene insieme. Sōno alcūi che vi agiungieno alcune foglie di petresemuli tagliati dētro e nō pistati. q̃rto vno i vncia di giengiero trito. ocio vncia di zucharo. tutte q̃ste cosse mixte insieme poste nela padella bene vneta. larga da la fiāma acio nō p̃ndesse il fumo. messedādo continuo fino che si faci spesso. e falo bulir. Et q̃si la sia ap̃sso che cocta metila i vn'altra padella cū foglio. e cū il testo la cuopi fino che itatto la sia cocca cū lēro fuoco. Cocta posla i piadena cū buon zucharo e aq̃ rosata la spi. Questo q̃si el sia piu verō rāto e meglio e piu grato. da q̃sto si guar digba cruditate di stomaco: ipo che le duro da padir. nuoce a la vitta.



oppillatiõe iduce: e gienera il calculo. cioe la pietra nela visfica.

**Torta di zuche.**

**L**e zuche ben muidate da scorze: lauare e cocte: pistale come si suole fare dilcaseo: e boglino d'apoi alqtro inel bmodo grasso ouero i la cie. Et quando serano megli cocte. e p il sedacio lbauerai colate inelcadinor: tato caso qtro prima habiamo dicto: megli libra di liquame. ouero di lumacha grassa porcina aleffa pistara ouero in loco di qste cosse: pia cedoni aliretaro di butyro fresco: megli libra di zuch tro: puoco gi'gero cin amomo alqtro. oul sei. duo gon di lacte puoco zaffran agiugendoui meise lerai. Questo apparecchio i la padella cu il foglio al fco cocerai a lero fuogo di sotto e di sopra. Sono alcuni che vi agiugieno foglio taglia to in peci. liqli costoro chiamano lasagne: e qsto in luoco di foglio di so pre. Cocta e in piadena riposta: cu zucharo e aq rosata inspargierai. No fa a pposito qsta a coloro che sono vifectiuoli di colico e di pietra edura al padire: no bene nutrice.

**Torta pero corogni in torta.**

**R**ai per ouero corogni sotto lacinere e carboni bene cocti e mui lati da scorze: ben pistati cum qli tutte qle cosse che dicte habia mo ne la torta di zuche. messederai insieme e cuocerai. Questa non e al pposito a qui sono defectuosi di furia. e incita libidine.

**Torta ouero come dice il vulgo Mighiacia.**

**O**uella che il vulgo chiama mighiacia. noi piu drieramete dicemo polera. Per qtro persone apparecchierai ouero p ciq. Una libra di caio qli fresco. e tato il pisterai chel si conerni qli in lacte. Outo ouero dice ou bene disfraci e sbarui. megli libra di zuch tro tre o qtro vnze di farina biaca. ouero i loco di qlla pulpa di pane ibenerato a moio agi ungierai: e tutto messederai insieme nella padella bene vncta la meterai seza foglio: e a foco di carboni di sotto e di sopra cu dilicena cuocerai. co eta e i piadena riposta cu zucharo e aq rosata sopra su lerai. Questa no farebe a pposito a q sere il dolore dil fiaco.

**Torta di sambuco.**

**R**ai di sambuco agiugierai e messederai cu l'appecchio che nela tor ta biaca habiamo dicto i qsto. tame piu spessa vole esser ppata co me la biaca: e tutto pistato e icorpoaro insieme cocti cu qlordie medesimo Tal magiar poco nutrice. tarda el padire. tame fa ralegrare la mente a q spesso le viano.

**Torta di capreoli di le vite.**

**O**li di le vite samete sono qli che si alligao e intorzeno a li rami de li arbori di le vite ouero a li suo pali. altri li chiamano bapani di liquali tuoline vna quatrate secodo la torta a discrendoe. e lauali e poni



al fuoco cū poca aqua: e megli cocti colali la q̄ fuori e tagliati minuti: caso fresco trito pistato e nel brodo cixato p̄ma. Ouero in loco di q̄sto se pi. i ti piaceffe rā: o li. name ouero butiro fresco: poco giēgero pin cina: meno: zucaro quāto ch. basti li giungerai: e tuto messeda incorporādo insieme: e ponila in la patella: cū il foglio. ma bene vneta la patella: e ponera al foco. Et quādo la sia q̄n che cocta: tu farai pinxori busi al foglio di sop. e. Cocta poi dil tuto cūz assai zucaro cū aqua rosata la infunderai: in modo che el penetri bon amēre dentro la tozza. Poi cū zucaro solo trito la inspargerai di sopre al foglio. Questa p̄ferisce al figato: poco nutritisce: ripzime la colera. Tarda il pa. dire: e il pecto exaspera.

#### ¶ Torza di resli.

**R**esi bene cocti: in lacte ouero in brodo grasso: extēderai sopre vna tauola pulita e mūda stare la farai pēdente accio bene vi coli la q̄ fuori. Ad q̄sta in el catino vmpoco di caseo fresco trito diece chiare doni bene aroti: zucaro cū aqua rosata: e se vorai lacte vno goto vi messederai: e dissolte tute cosse insieme: e bene incorporate: le mererai al fuoco nela patella cō lobseruātia di lordine che dicto abiamo nela tozza biācha lacocera. Ad q̄sta meno caso si richiede che in q̄lla che di sopre. Nutrisce molto questa: gioua al figato: cresce la genitura: dura al padire gli occhi ebbeta: induce opilatione: e crea il male di la pietra.

#### ¶ Torza di farro.

**L** farro bene cocto in buono brodo grasso distendi sopre la tabula come di sopre e dicto: vapo i v̄sito lumore: ponila i catino: vna libra di caso fresco: megli libra di vecchio bene trito: liquame porcino: ouero grasso di vitello bene cocto e pisto cū il cortello: zucaro e specie che basti on i quēci bene aroti cū poco giasfrano incorporerai: poi trito rāto messeda insieme che el se faci vno corpo trāllato: in la padela ben vneta: e folio follo di sopre lā cocera cū il modo vile dicte dināti. Cocta abi sempre amēre la spersione di zucaro cū aqua rosa. Questa gioua e dilecra al figato auxilia: tamēle dura al padire: iduce opilatione e il male di pietra.

#### ¶ Torza artocreas cioe di carne.

**O**rne di vitello ouero di capretto: ouero di capoe alexerai: quātiare ho a to: ta a tua discretione: e e bñ tracci li nerui raglierai minui: e nel murtaro pisterai: a q̄sta vmpoco di caso fresco e alfrato di vecchio bñ ne trito: vmpoco di petresemuli e finocchi tagliati minuti: on i quēci bñ dissfracti: liquame porcino: ouo grasso vitulio tagliato: poco peuer: poco pin



cinamomo. puocheto giengiero trito. giassarano che basti a colorirlavi  
aggiungierai. Para opera buona cuochia cuocerla cum il modo quale di  
la biacha habiamo dicto. De questa ne magi Scauro z celio. li quali ca-  
biariano volentieri la magrezza in grassiezza. Questa nutrisce bene il cor-  
po larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione z induce la pietra nella  
veslica.

#### **Torta di castagne.**

**Q**uixate le castagne z nel mortaro pistate: mixte cum puoca lacte:  
z per il sedacco tramissse inel catino. li agiungierai tute le cosse che  
dicte habiamo ne la torta di farro. excepto il farro: z in quello modo la  
cuocerai. Questa bene nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al  
padire. il stomaco z le budelle enfla. iduce il colico. z nuoce a la vista. ma  
non per vna volta.

#### **Torta communa.**

Axo anataragato. Oeto ou: grasso porcino. ouero vitulino. ouero  
vn puoco di buibyro secondo il tempo. pane trito cum buodo gia  
lo. z grasso bene minuto tagliato. Tutto bene incorpora tanto che si fa-  
ci quasi vno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerla cum quel  
modo che habiamo dicto di la torta biancha. Questa in se contienne  
tanti contrarij quanti secondi.

#### **Torta di meglio.**

**M**eglio bene pistato z lauato cuocerai stretto cum lacte caprino. o  
vero vacino: z cocto pnoi duo chiare doni z se piu ti piacesse dis-  
solueris: poi cum lacte messedandola bene cum la capriola. tutto inuol-  
gendo insieme. inspargiendola cum zucharo la trarai oil lanezo: z diste  
dila sopra vna tanola tanto che si risedisca. z la pasta predicta taglierai  
in sonde longhe z le frugierai in padella cum grasso porcino. Facte che  
seranno z facte piu colorite. ponile in piadene. z cu aqua rosata e zucha-  
ro le suffundi. Si qsto medesimo poi fare a tepo di digiuno cu succo di  
madole i luogo di lacte. z cu olio in luogo di grasso. Questo medesimo  
puossi fare ol li rexi. leqle costa seria etia piu vtile. z qsta puoco nutrisce  
tarda al padire: stringe il corpo: z nuoce a gliochi.

#### **Torta di merende.**

Eriese garbe: leqle si puode appellare merede: tracti li ossi: pistate  
nel mortaro libabi poi rose rosse bene tagliate. vn puoco di casto fresco  
z oil vecchio triti: puoco pip. poco giengiero trito. poco zucharo. ou qua-  
tro pene dibatuti messedera i. z mixto tutto insieme nela padella bene vn-  
cta cum il foglio cu leto foco cocerai. Tracta dal fuoco cu zucharo z aq





roxata suffundila. Questa puoco intrisce piu che quella di sopra: et il simile di le sue forcie et sue virtute sono marasche et verle.

**C** Torta di gambari a tempo di degiuno.

**T**uo ligambari aleffi q̃la parte che e buona: et pestali nel mortaro. succo di mādole cum aqua roxata per il sedaceo colerai. ouero se questo non puoterai fare: tuoli il bruodo di pesce ouero di cesere biāda seruerai. vna passa et fichi cinqz pisterai. puoco di petresemuli zusuerde et berbete puoco corte: minute tagliate. canela. giégiero: zucharo quāto basti vi agiungierai: mixte tutte cosse insieme et bene pistate cū oni di luci. acio arpigliata meglio se euoci: nela patella bene vincta cū foglio di sotto et di sopra al fuoco ponerai larga da la fiamma. Cocta cinz zucharo et aqua roxata suffunderai. Questa a tutti li mēbri piu nuoce che gioui

**C** Torta di anguille.

**L**anguille excoziate et in peci tagliate puoco alefferai. Succo di mādule cum acresta et aqua roxata per il sedaceo in carnio colerai nō sera senon a pposito p farla piu spessa. Vna passula cū tre ouero q̃tro fighi pistare. Spinaci dapoī cū il petresemulo aroti cū le mane puoco in olio disfricti. Vna passula vncia vna. pignoli biāchi vncia vna. zēzero cinamomo piper triti: cū le cosse predictē. tāto messēderai cū le mane che diuēgono i vno corpo. et mixte ne la padella bene vincta cū foglio di sotto: et li morselli dāguile distenderai come sopra vno tabulato in dicta padella: et quādo sia megia cocta in el foglio di sopra forato in pluxo rī luoghi. cū acresta aqua rosacea et zucharo suffunderai. Cocta puossi māgiare: ma nō ha nulla vtilitate in essa. quāto al nutrimento et sanitate.

**C** Torta di bacili.

**M**andule ben pistate cū bruodo di pesce et aq̃ rosata dissoluerai. dissolute iel catino p il sedaceo trāsmitterai. Bacili exossati megia libra. Poca vna passula: quattro ouero cinqz fichi. rexi bene cotti vncie tre. tutto i el mortaro pisterai. poco petresemulo zusuerde: et berbete brunate cū le mane straciate et in olio disfricti cū il coltello dapoīa taglierai minute. Nō serae fuori di pposito meterli li figari cuz li interiori di pesce. tagliati minuti. vncia di vna passa vna da corinbo. megia libra. zucharo. puoco cinamomo pochetto di giégiero puluerizati. puoco giāfrano. tutto insieme pisterai. ma a cagione che diuēti piu spessa. agiungi li libra megia farina damoto ouero tāti oni di luci. et bene mixte insieme distēdila ne la patella bene vincta: et cū il foglio. et di sopra pūrigiata di pignoli bianchi fitti dētro in piedi. Et sel ti piacesse sopra ponerui i luogo di foglio peci di lassagne a quadro. sia al tuo piacere. Quocerai la cuz lē



to fogo. e suane. po che cussi seli rieblepe. Cocta cū aqua rosata e zuea-  
ro la suff. andera. Questa molto nutrisce. graue e al padire. gionua al fi-  
gato: corrompe li denti: la flegma accresce.

**Torta bianca in altro modo.**

**L**ibra vna mādule biāche bene pistate cum aqua rosata e cū buo-  
do di rexi quasi coeti dissoluita: e per il sedaceo nel murtaro la colerai.  
Dapoi habi rexi bene coeti vncie octo. e pistali cū le mādule. giūgiendo  
ui farina damito puocha: e oni di luci come habbiamo dicto e i sopra. li  
bra megia zucharo. vncia vna pignoli biāchi puoco pistati. Tutte cosse  
mixte in patella vneta cū il foglio distendila. e al fuoco ponerai: e megia  
cocta. le lascia gne quadre i luoco di foglio li sopra poni. Cocta cum aqua  
rosata e zucharo la inspargi. Bene nutrisce. gionua al figato. commoue  
libidine.

**Torta de cexere rossa.**

**O**essere rossa bene cocta cū il suo buodo: e cū vn poco di aq rosata  
pisterai. libra vna di mādule trite che nō habino bisogno di colatu-  
ra. ma la cexere pistata pil sedaceo trasferirai nel catino. vncie duo di  
vna pastula. tre ouero qtro fighi pistati insieme. vna vncia di pignoli me-  
zi pistati. tanto zucharo e aq rosata che al tuo gusto satisfaci. Il simile cia-  
momo e giēgiro al tuo piacere: possa messeda tutto in sieme. e i patella  
bene vneta cū il foglio distēdi. Sōno alcuni che vi pōgono farina dami-  
to. ouero oni di lucto. acio la torta meglio si regni. Quasi che cocta dagli  
buoni fuoco di sopra p farla piu colorita: nō vuole essere grossa. ma sub-  
tile come la torta di peri Cocta inspargiaraila cum zucharo e aqua ro-  
sata. Questa al figato e al corpo cōferisse.

**Torta pandodapa.**

**T**rai libra vna di pesci alesti cū li soi iteriori etiā elixati e neti. Grē  
tūi di truta ouero di la tēca. poco di petresemuli. poca mēta taglia-  
ti minuti. e insieme nel murtaro tutto pisterai. agiūgiēdoui zucharo. cina-  
momo e giēgiro qtro basti. Et qsta bene pistata dissoluerai cū aq roxa-  
ta in patella bene vneta cocerail come qlla di sopra. Et nora che tutte le  
tattare potrai colorire giūgiēdoui vn poco di giāffrano enz la aspione  
che li fai di sopra cū il zucharo e aq rosata. e se dentro la volessi colorata.  
cū puoco giāffrano harai tua itentioe. Et lūna e l'altra tiēsi che sia dipo

co nutrimento.

**Torta in brodo.**

**L**a tua crosta pparerai cōe a li pastelli suoli far cū la faria i modo  
ch di torno la possi stare nella patella al fogo a dessecarsi. e poi hauerai il  
tuo polo ouero polli alesti dimēbrati o perdice ouero capoe: ma e tropo  
grosso. vuole essere giouine di meno di vno anno. Et questi cum succo



di mandule: duo rossi doui disfracti poco giafrano giègero e cinàomo  
cum acresta z brodo grasso apparecchierai. Cocta la trarai dal suocho:  
ouero dil forno: z cum zucharo z aqua rosata la funderai. Si laudata q̄  
sta che molto nutrissi: il stomacho: il figato z le rene cōfora: larga il cor-  
po: z conferma. Acrece la genitura: z se uenus fuisse morta la suscita

**Torta dicta marzapane.**

*marzapane*

**T**orta laquale si appellata marzapane: intale modo farai: mandule  
che siano state in aqua fresca per vno giorno cū la nocte: bene mū-  
date: z tātō le pisterai: spesso aspgiendole cum aqua optima rosata accio  
nō facino olio: che non si sentino sotto al dente nulla di integro: ma pin si  
conuēne pistare queste che in altra cossa veruna. Et se lauorai optima  
vi meterai tanto zucharo quāte mandule z quādo tute farano ben pista-  
te z cū il zucharo incorporate cū aqua rosata reducendola in bona tenē-  
reza: in patellarneta cū olio dimādula dolce: peparerai il fondo cū le sca-  
lere: z simile il cerchio intorno la destēderai i morseli a ordine luno a pro-  
uo laltro spianandole cum la spatula dilegno inel forno la gubernarai a  
cuocere inspargēdola spesso cum zucaro z aqua rosata: ma pocha accio  
non si dissechi troppo. Pnoisi etiam cuocere al fuoco cum rispetto sempre  
che lanōsia piu tosto brustolata che cocta: pin tosto bassa che grossa. Et  
optimo zucaro z sarai di optimo alimēto: facile al padire. Ilpecto: le re-  
ne z al figato giona. La genitura angumēta: cōmoue uenus: z alcuiā lar-  
dore pil urinare: achui lalieffe.

**Passe: dieci cassioni.**

*passini*

**P**arina: zucaro z aqua rosata ipastata z diste'a cōe si fanoli crostu-  
li: z in quella medesima cōpositiōe apparecchierai come habiamo  
di octo dil marzapane z innolgi amodo di pastelli: z inforno cum lēto fo-  
co cocerai. Sononi che li pastilli cōponeno nele forme. Dila loro ppieta-  
te nulla discrepano dali marzapani. Et farano calisoni da moniche.

**Poffelle: cioe frictelle.**

**F**ormazo optimo pamesāno: mantuano: brixano: ouero berga-  
masco alquāto duro: cum alterrauto tenero cioe fresco freco tride-  
rai. Duo chiari doui dibanti buna passal i integra cinàomo: giègero:  
giafrano poco meilfederai: z inuogierai in farina sotto posta: z bene ex-  
tenuata a quella grādeza quale vorai: inforno bene licocerai: z seranno  
piu grati. Potrai cocerli etia in padella cum il testo come li calisoni. Po-  
conutriseno: tardi al padire: inducen opilatione: z generan male dila-  
pietra.

**Anguilla in torta.**



**A**guille aleffe: e ipeci tiliate: cum lacte di altro pesse ouero grasso minuto tagliato. Poca menta e petresemuli tagliati. Pignoli munda uincia vna alerranta vna passula: poco cinamomo: giengero e piper cum g riosoli vi agiugerai: e melfederai: e il oglio d'apoi desfederai giugliendoui poco di optimo olio. Quando sta apuono ala coctura: duo vncie di mādule pistate in acresta cum giassfrano dissoluerai: e p il sedaceo trāsmitterai: e distenderai sopra al foglio prediete cosse preparate p que sta tozza: e come laltre coceat: e cocta infunderai: laquale in se nō ha se non il gusto oil mādgiarla e poco nutrice e induce il flegma.

**C** Pesse in pastillo.

**P**esse mundo e lauato fenderai circa ala spina: e da vna banda: e dal'altra: e apilo pmeio e cum sale e specie lo aspergerai: e inuolgo in pasta assai grossa: e cuocilo inel forno ouero sotto il testo. Nō ha in se altro che la dilichareza: senza profito veruno.

**C** Codogni in pastillo.

**C**odogni mundi: e extratti li ossi: medule di vitello ouero bouine apparechierai cum cinamomo e zucaro cum pochi grani di sale: inuolgerai nela pasta come disopra abia dicto: e cum lento fuoco iforno il coceat: ouero sotto al testo. Māngiati nāri pasto stringeno il corpo: e ricenendoli doppo al cibo alargano: e moue il corpo: e rimoueli vapori ha il cerebro.

**C** Concreto di mandule in digiunfo.

**M**andule bene pistate: zucharo vncie due: e arāta aqua rosata agiungerai: e infunderai vmpoco di brando dilicio ouero rencha: et abirrispecto che nō faci tropo salato: per il setaceo tute cosse colerai inella piadena ouero in pin piadene: e le laterai p vna nocte ripostare la matina lo trouerai rapreso come il lacte: e se vorai lo inuolgerai in carte onuato in foglie: e d'apoi trasferirlo in piadene cuz zucaro e anesi di vna copra lo i fundi per cōfectarlo. Poco nutrice: hūilia il pecto e il stomacho gioua alfigato: lagienitura acrese: rimedia alardore di lurina.

**C** Receta fiera.

**U**na libra di mādule bene pistate: zucaro vncie quattro aqua rosata vncia vna: meglio goro dila pulpa di antedici pessi melfederai in sieme: e poi colerai p il sedaceo inella forma dila receta: e i loco frigidolasserai per vna nocte: e laltro giorno la auerai rapresa in forma di ricota e potrai la apresentare ala mēsa alle done in loco di ricota arempo di digiunfo.

**C** Butiro ficio.

b



**U**na libra di mandule pistate cum megio goto di aqua rosata dissoluerai et per il sedaceo spesso colerai: et accio che meglio si pigli giugeni megio goto di brodo di lucio ouero ympoco di farina di amito zucaro vncie quatro poco giafrão per darli colore di butiro. Queste cosse apparecchierai in vaso apto a questo: et se per vna nocte lo lassera i riposare in loco humido: la matina lo arrouerai ogelato: et da quello disopre non e differere: ma butiremo il baptigero per il colore: et atepo di digiunio per butiro etiam il mangiaremos.

**¶** Que canabine: cioe di caneno.

**S**omece di caneno tato cocte: che la scorza sissendi inel mortaro cum mandule bene pisterai che siano bianche: et dissoluerai cum aqua fresca: possa per isetaceo inel catio trasferirai. Poi poco li farai bulire cum poco sale et zucalo: et piacendoti vi poli agiungete il pip. Buglia ancor ympoco. Preparerai fete di pane brustolate: et qsto apparecchierai in piadenie ouero scutelle: et le fete di pane come certo fundo distenderai et farai di qsto tre ouero quatro ordini. Specie dulce sopra aspigerai. Queste non sono comendate: per non essere apte al stomaco ne ali interiori ne ala vista.

**¶** Biriola: cioe pastillo.

**F**arai il crustulo come inel pastillo abia dicto i carte. i questo. Qui duo rossi doui bene disfracti. Lacte cinamomo zucaro apparecchierai: et al fuoco tato messederai dumete el sia represo. Si landato qsto ipero che molto et bene nutrisce: ali Tisici: et Libici pferisse il stomaco el si zato et ale rene gioua: la genitura acrese: il corpo astagna.

**¶** Biriola in digiunio: cioe pastello.

**M**andule bene pistate cinamomo zucaro et aqua rosata dissoluerai et cocerai al modo dicto disopre. Le ampo da agiungersi ympoco di amito accio meglio si rapredi. Questa etia come disopre: si laudata: et piu che etia la sed al ardore dela vrina.

**¶** Caseo fricto: in duo modi.

**F**ete di caseo grasso non molto vecchio: ne etia nouo: in patella a tale pposito appia cum butire et grasso porcino disfrigi: et come comincian essere tenere vogli: et subito fragile: et cum zucaro et cinamomo sono da inspargiere et mangiare calde.

**¶** Quello ad altro modo.

**O**uelle ad altro modo. Fete di pane bene brustolate da intrabe le parte: et ad ordine nella patella collocare: et poi le fete di caso disopre al pane distedi per ordine: et liquefacto il caseo inspargi cum zucaro cinamomo et giengero et mangia calda: et e contra ad le opilatioe: et etia co

*Caseo fricto*

*Caseo fricto*



traria al male dila pietra e duro al padire: e poco nutrisse.

**R**auo armato.

**O**loro che hanno anute le gule grãde hã voluto che il rauo armato sia dicto a q̃llo che in caseo e inoltato i forma e loco di pãciera ouero chora: e celara come se conuesen andare ale scaramnza: acagione che li inimici suoi no lo aironasse disarmato. Tame q̃sta inentua tuta e sta: ra adistructiõne di li rani: cūciosia che li gulosi voleno piu tosto cõbatere cū li rani armati: che disarmati: p̃ fir reputati piu valeri p̃ le cucine e luor chi simili. Rani adunque alexi ouero soto la cinere cocti taglierai in fetto line: e simile farai oil caso fresco e grasso: ma piu subtile q̃sto che li rani e inella padella vicia cū butiro ouero grasso: farai cõe vno rauolato prima di caseo: e poi sopra q̃llori farai vno di rani: e cussi ri farai quãte mane vorai: e pogni mano le inspargerai cū butiro e specie dulce al tuo piacere. Alqu ale aoparechio tosto si cuoce e da m̃giarlo etiam tosto e caldo: e amolti piace secõdo rani.

**E**ffe dozate: cioe fritelle.

**R**ete di pulpa di pane alquãto burstulare: e cū aqua rosata le moli ficherai: inellaquale siano etiã leone disfracte cum il zucaro trito. Poi le torai cū il butiro: ouero cū grasso e large le frigerai nela patella ch̃ nō si tocchino luna cū l'altra: e fricte in piadena poste: cnz zucaro e aqua rosata le inspargerai: e se leuorai colorite: cū ilgiafrano arai tua itentide. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectã al figato: e excitã venus.

**L**ibro nono: oile offelle le quale: e licito appellarle fritelle.

Una ragiõ obsta che la fritella sia dicta dal frigare: si frigieno aduqz questi m̃giari: oue dal frigiore si hãno assũpto il nome. Ma le facto sarebe cū nui se q̃llo che p̃ s̃uetudine e riducto ifrequẽte r̃so: ala latinitate iradure nō si potesse: quãdo q̃llo sia aperto: e a ala analogia sapia. Certo inia s̃iao in noi medesimi: se q̃sto p̃ mala s̃uetudine e per-

tinatia piu tosto obuieremo: che nō si sefaci quello alquale dala natura e dala lege siamo cacciati a farlo. Lui fara q̃llo che nō roza p̃pagar il suo parentado: Lui enaz farae quello: che q̃lla costa laquale el desidera habere habundantissimamente s̃i volgi restringere: e ad extrema magrezza si ralegrì di dedursi. Questa e la cõsuetudine di li pedagogi. e inuidiosi: di vituperar le cose laudabile d'altri cheloro non hanno possuto p̃seguir. El ha auuto ciascaduna etate qualche cosa agiungere ala latinitate. Le stato licio: come dice. Oratio: semperqz licbit signatum p̃sente nota deducere nomẽ. Io so pinxori obrectatozi i me quello che io cū noui nomi in q̃sta mia scriptura ho introducto. Ele iluero ch̃ a q̃sti tali io faro come

b 2



fece già Hercules a cerbaro cane quādo li bagliana achontra. secondo  
che li dice. Che io li gittero le facelle grasse ⁊ offe inela gola: p liquali co  
me rabiati ⁊ affamati cani me lassarāno: ⁊ cōuertiranno li loro canini  
morfi a māzar di dicte rāto che ne haueranno.

**C** Fritelle di sambuco.

**O** Alseo gratato cussi vecchio come fresco cū puoca farina. alcune chi  
are doui: puoco lacte zucharo bonamāte vi agiūgierai. ⁊ insieme nel  
murtaro pisterai. Tritte ⁊ poste inel catino cū fiori integri dil sūbuco asp  
gierai: ⁊ poi messederai. Questo apparecchio cū la cūsiliere. ouero cuz al  
tro modo in patella giterai. ineleqle vi sia oprima assungia. ouero bon  
butyro. ouero olio che bogli: ⁊ cuocile. Necessario e che si māgino calō  
insparse cum aq̄ rosata ⁊ zucharo.

**C** Fritelle di le chiare ⁊ doui farina ⁊ caseo fresco

**O** Seruerai tutte q̄lle cosse che disopre habiamo dicto excepto il la  
cte ⁊ le fiore dil sambuco. ⁊ q̄sto apparecchio e māco salutifero che  
quello di sopre.

**C** Fritelle di lacte preso.

**R** Arai passare il lacte p̄so p̄ il sedaceo spesso: ⁊ il chiaro che colato  
bauerai cū farina ⁊ chiare doui cuz zucharo ⁊ aq̄ rosata messede  
rai. Poi cum la cūsiliere apuoco apuoco i patella cū grasso o cuz butyro  
buliente cocerai: nō sono a p̄posito a nerui ne a li occhi.

**C** Fritelle di rexi.

**R** Exi cocti cū lacte ridurai i frictelle come le supiore. excepto il caso  
⁊ il lacte: ⁊ cocte a q̄l modo ispargile cū aq̄ rosata ⁊ zucaro.

**C** Fritelle di rexi in altro modo.

**R** Exi bene cocti ⁊ distesi sopre vna tauola 'acio vi possi vscire ogni  
humiditate: facēdola star pēdēte. ⁊ se vorai li pisterai nel murtaro  
Item vi agiūgierai mādule piste q̄te che basti: ⁊ li dissoluerai cuz aqua  
rosata. ⁊ cū il modo di rexi cocti. A queste cosse vi agiungierai farina  
col zucharo. ⁊ messederai insieme. ⁊ possa come vorai cū olio le frigierai  
⁊ inspargierai.

**C** Fritelle di saluia.

**L** A farina cū li oui. zucharo ⁊ cinamomo ⁊ giassfrano dissoluerai. ⁊  
in esse giterai le foglie di la saluia integre. ⁊ quante vorai ne mete  
rai. ⁊ impastate in patella cum il grasso ouero olio vn puoco frigierai.  
Queste nutriscono: ⁊ a li nerui giouano. grauete al padire: ⁊ induceno  
oppilatione.

**C** Fritelle di pomi.



59

**R**ete di pemi mūdati: & extrac' ele somēce: fa che nel grasso onne  
ro iel olio le frigi alquāto: & possa le distendi sopra vna tauola che  
si disechino. Poi le inuolgi itale aparechio come predicto habiamo: & di  
nouo le frigi: & cum aqua rosata & zucaro nele tace le inspargerai.

**T** Frictelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

**M**andule putate ouero pignoli biāchi dissolui cū laqua rosata: oue  
ro cum buodo di pessi: p il sed aceo nel catino trāmitterai. Qui  
ympoco di leuamento: fiori di sambuco: ouo quatro che bastino appare  
chierai & messederai. Questo aparechio: ē la matina tu eluorai māgiare  
bisogna aparechiarlo la sera auāti: accio le frictelle sieno piu spongiegne.  
Sono alcuni che la matina vi pongono ympoco di zucaro: & le frigeno  
come voleno. Tienisiche queste leuino lardore di lurinare.

**T** Frictelle di pomi in altro modo.

**D**omi alexi ouero cotti sotto la cinere: mūdai dale scorce & dale so  
mēce oil meglio. Ympoco di leuamēto di farina cum zucaro messe  
derai: & le frictelle in olio frigerai: & i tace cū il zucaro & aqua rosata le in  
spargerai.

**T** Frictelle di lauro.

**R**ictelle dil lauro nel grasso ouero nel olio fricte in lombra le di  
stenderai adiffecare. Siccate al modo che q̄le di salvia habiamo di  
cto. dinono cocerai & insparse mangiale calde: & se il ventre auesti enfiato  
seriano al proposito: impo che soluono il fiato & la ventositate.

**T** Frictelle mandoline.

**M**andule bene mundate: & trite p il sed aceo cum lacte & aqua rosata  
colerai Et cū q̄ste il pecto dil pollo alexo da parte pistato agiōra fa  
rina cū duo ouero tre chiani d'ouo cū zucaro bene messederai: l'appecchio  
come vorai cum grasso: ouero cū olio frigerai. Molto nutriscono: gra  
uele al padire. giouano al figato: excitam venus: il corpo riduce pieno di  
succo.

**T** Frictelle amare.

**O**ui & leuamēto cū herbe amare minutamēte tagliate: alla sera ipa  
sterai. La matia li fichi sechi i pecioli tagliati: vna passa aparechia  
ta: & messederai: & nō sia molto tenera q̄sta pasta. Cocerai le come laltre:  
& cū zucaro & melle suffanderai. Nō sūene che molto nutrichino: tamē  
giouano al figato. Se aciano la enflatiōe dil corpo: & sūmano la colera

**T** Frictelle di fiche.

**M**andule ouero pignoli mundi bene pistati: Qua passula cum duo  
fichi tagliata. Ympoco di petresumali: ympoco di vna passa inte



gra cum le specie li agiungerai: z messederai. Questa spesa se piu dura ti parebbe che quella di sopra: cum aqua rosata dissoluerai: z qsta apparechierai inelli fichi apti disoto aspli pma in farina: z dapoì li debi cuocere in olio. Queste bene nutrisse il figato z le rene aiuta: acresce la genitura: vino sangue generà: tamē tarde sono al padire: z generan pedochi.

**F**ricelle di pessi.

**D**alpa di pessi bene alexi: z pistati cū suco di mādule: cum aqua rosata dissolui: z agiungini zucaro: z ovi. Poi riducte li fricelle in quale forma vorai. Lequale solamēte sono al pposito assai alla difficultate dil urinare: z ad altro nō giouano.

**F**ricelle in forma di pesse.

**M**ādule bene mundate: vna passa: zucaro insieme trito z pistato. Possa l'una passa cū li petresemuleti: z zusuerde minutamēte tagliati cūz vmpoco di giafrano. Possa auerai pparata farina ramisata subtille sopra vna ranola: z diuisi in caueci: z la pasta pperata disopre riduraisopre aquesti caueci di farina in forma di quale pesse vorai. Sono di quelli che cauano la forma dil pesce: z dentro informano la pasta. Potesi cuocere qsto aparechio in olio: z senza i patella.

**Q**uelle fricelle in altro modo.

**M**ādule pistate cum zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi farina tamisata: cum aqua pura messederai cum zucaro: farai folio: z fricelle in forme di pesse ridurai: z queste senza grasso: z senza olio si de cuocere al tuto.

**Q**uelle ad altro modo.

Le tramēte: mādule ouero noce pistate: ouero pignoli mundati cūz vna passa z figi sechi pistati. Lacte dil pesse ouero le iteriozi suoi: cūz poco petresemulo z zusuerde minutamēte tagliati: Specie vmpo giafrano poco vi agiungerai: z mixta qsta compositione: la ridurai i forma di quale pesse vorai comē abbiamo dicto: z cocerai.

**A**d altro modo.

**R**exi bene cotti cū mādule pisterai: z in casino pil sedaceo colerai dissoluerailo cū aqua rosata z cum zucaro: z cum amilo aspgierai. Aquesti darai piacēdoti forma di pastello: ouero di pesse.

**F**ricelle ventose.

**O**uē cū aqua di sale: z zucaro submeri: z i pasta nō troppo dura z subtille extēderai. La forma dapoì facta di fero a tale pposito: ouero cum la bocha di vno goto piccolo taglierai. Dumēte che le frigerai si gonfierāno: z dentro nō vi sarāe cosa veruna.



**¶** Queste ad altro modo.

**L** Apparechio che dicto habiamo di le frictelle di lacte preforz rami-  
sceli di finochi fioriti pparerai: z messederai: z subito a quel modo  
frigerai inel grasso ouero butiro: ouero in olio.

**¶** Pastinage fricte.

**B** ene mūdare: z eneuare le pastinagie alestera: z dapoī in farina i  
uolute frigierai in olio: ouero butiro. Poco nutriscono: dure al pa-  
dire: puocan la vrina z il mēstro: giouan ali idropici: sed a li brōniamē  
ti diil corpo.

**¶** Oni cocti in che modo tu voli: z etiaz dibatuti z aro-  
ti: z prima.

**O** uī cum poca aqua z lacte bene sbaturi z aroti: ouero cum la cus-  
liere: o cum la Tudecula: caseo trito vī messederai: z non vole tro-  
po coctura: ma poca: z cum butiro ouero olio le cocerai. Serano piu su-  
am se serano poco cocti: z cocendosi non voleno essere volati. Se tu li  
vorai di colore herbaceo: iorai herbe petresimuleri pochi: suoco di buglo-  
sa: mēta: z zusuer de cum poca salua mangerai.

**¶** Quelle medesime in altro modo.

**A** ltramente: quelle medesime herbe minute tagliare z vmpoco fri-  
cre in butiro ouero olio: ala suprascripta spesa messederai: z coce-  
rai. Questi nutriscono dureri al padire: giouā al figato: generā opilariōe  
z la pietra nela vesica.

**¶** Oni frictellati.

**I** n la patella olio: ouero butiro bugliente: giterai li oni freschi gittata  
via la scorcia: li resti integri cum il chiaro appechierai: z cum lēto fo-  
co cocerai: sempre cuz la cussiere ouero spatula affundandole nel olio: z  
quando cominciarano essere bianche sarāno cocte si reputan dureri al  
padire secundo li medici p la frictura.

**¶** Oni alexi.

**I** n la aqua bugliente li oui freschi giterai senza arompere li rossi z co-  
me serāno presi: trali fori: impero che voleno essere teneri: z cum a-  
qua rosacea z zucaro cum specie dulce acresta: ouero sucho di larancia  
suffunderai. Sonoui alcuni che il caseo trito li aspergeno: tamen meglio  
ri pareno essere senza caseo.

**¶** Quelli ad altro modo.

**A** ltramente li oui in lacte: ouero in vino dolce cocerai: z diil caseo  
non si faci mentione veruna: z queste piu nutriscono z producen



buon sangue: ma sonno alquãto flegmatiche.

**C**ui farci cioe picni.

**O**ui freschi cuocendoli lūgamente: li farai buri: leuatili via le scor-  
ce: taglierai li oui p il meglio che nō arompi il chiaro. Total fuori  
liquali parte cum buon casco si vecchio come fresco. vna passa pisterai  
inel murtaro: e parte riseruerai per acolorare q̃sto apparecchio. Puoco  
di petresculi menta e zusuerde puoco tagliate vi azonzerei. Sōnoni al-  
cuni che viazonzeno duo chiare doui ouero piu. cuz specie li apparecchi-  
ano. Questa spexa li chiari di oui ispirai e assererai luno sopra laltro.  
e cum lento fuoco in olio frigierai. Fricti il mozzeto ouero sapore di li al-  
tri rossi riseruati cum vna passa insieme pistati: e cum acresta e vino co-  
cto dissoluerai: agiuntoui zenzero. garofoli cum cinamomo infunderai  
e che bogliino vn puoco cum quelli oui li farai.

**C**ui inela gradella.

**O**ui sbatuti e aroti inela padella calda distenderai e cuocerai tan-  
to che raprexi si possino piegare a quatro dopie. cice in quadro. e  
riducta in quadro la ponerai quadra sopra la gradella distesa. Da possa  
oui freschi leuatoli le scorce apparecchierai cum zucchero e cinamomo:  
e cū questo le inspargierai mentre si cuoceranno: e caldi māgierai

**C**ui in spedo arosti.

Calderai il spedo forte e inele teste dil ouo forerai acunciamente:  
e al fuoco come sel fusse carne li cuocerai. Caldi sono da mangiar  
Pacia inuentiua e stata questa. e grosseza di cuochi come per vna cossa  
iochosa.

**C**Ad altro modo arosti.

**A**ltrimente oui freschi arostiremo inel cinere caldo diligentemen-  
te al calore dil foco cuocerai volgiēdoli spesso: acio che egualmē-  
te si saronno. Et come comincian a sudare. dali anchor duo lvoltate: e  
reputa che siano cotti: e ponili nel conuiuio e caldi sono sorbi. Questi  
sono optimi: e doue tu vorai li puoterai aprezentare accomodatamēte.

**C**Altramente oui freschi.

Oui freschi cuoceremo posti inela pignata cuz aqua fresca. e quā-  
do baran bulito vn puoco al fuoco leuali via e manzali. Optimi  
sono veramente: e bene nutrisce. e a nulla nuoceno.

**C**ui fricti a la firentina.

**I**n padella cum olio buliente li oui freschi leuateli le scorce diligen-  
temente. e sigillatamēte apparecchierai. e cum vna barcheta ouero



cusiliere dintorno le ristringierai ⁊ ridurai in rotūda forma. Et quando comincerāno essere colorite, sapi che sono cocte. ⁊ necessario e che dentro sieno tenere ⁊ morbide: Sōno alquanto piu graue al padire. che quelle che habiamo dicto di sopra.

**¶** Ad altra maniera.

**L**oui integri neli carboni ardēti zeterai: ⁊ caldi fino che si arompi no le scorze li percuoti cuz vno bachero lieuemēte. Cocti ⁊ tolti via cum il petresemuleto ⁊ aceto li suffunderai: ⁊ caldi li māgierai. ⁊ q̄sti nō sonno arosi. fricti. ne anco alesti: ma sōno cocti a la saluatica:

**¶** Qui fricti.

**O**asco grasso gratado. puoca mēta ⁊ petresemuleti tagliati. vna paſsa puoca: piper puoco pisto. duo rossi doni crudi insieme messede rai: Dixte ne li oui fricti a la firentina: ⁊ dapoſſa per vn picol buſo che bauerai tracto il rosso di li oui predicti. apparecchierai ⁊ dinouo frigi. dū mentre che lapparechio si cuoce. Sono da volgierli spesso. ⁊ cocti cum acresta onero succo di la rance cū zengero sono da suffundere.

**¶** Qui al modo di pastelli.

**S**opra ad vna tauola farai tamisare la farina nō troppo grossa: et q̄sta partirai i diuerſe parte: ⁊ li oui freschi in essa farina cū quelli spaci vi agimzerai: inspargiendo sempre a ciascuno vno poco di zucar cū puoche specie ⁊ puoco sale. Et poi inuolute in quella farina i modo di pastelli alleſſerai. ouero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili. Guarda che nō diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrimento: ⁊ si tiene che sieno graui al padire.

**¶** Di boleti ⁊ fungi.

**S**ono facti manifesti li boleti per molti exēpli periculosi: ⁊ il simile li fungi: come p molte expientie ⁊ exēpli sono sta visti. come a tēpo di romani occorſe che Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cuz veneno mixti. ⁊ morite. Li boleti sono di frigida ⁊ humida natura. ⁊ p questo hanno forza di veneno. Et quelli che nascono apriuono ferro. o uero panno di lino marcito. ouero apriuono le cauerne doue fusſe qualche rospo. ouero biffa venenosa: ⁊ quelli che hanno il colore simile al ſgaro. ⁊ che sono lividi: quelle sorte sono mortiferi. ⁊ etiam quelli che sono tenaci. ⁊ hanno la humiditate su la cima pestiferi si dimoſtrano. Io vorci che li boleti ⁊ fungi quali si vogliano mangiare. fusſeron ricolti neli psati ⁊ lnochi aperti. quantumeunque etiā da quelli siamo inganati spesse fiare. Come a Perugia in nostra etate ad vna famiglia si ricordiamo ⁊ conoſcemo. quale per fungi perite. Non si sforziano li fungi di purgar



si p le radice come fanno le herbe & li arbori. anzi di putrescibile & marci  
do vapore di la terra a piculo di la vita di li homini. Crescono apuono  
le nogare & altri arbori: impo che rospi & altri vermi venenosi a piedi di  
qsti fanno le loro tane: & seriano pestilenti & mortali. Plinio dice in leuan  
te & in ponente se el ptioue septe giorzi: li fungbi che nascono ifra quel te  
po sono di piu facile & humile natura. Tengono li sapienti che li fungbi  
nascono di la colera di li arbori. Piu sicurissimi sono li rossi: & etiã quelli  
che sono biachi cū il piede biaco: nō sono biasimati. Suilli. cioe porcini  
sono veneno accōmodatissimo. Et p questi morite Sereno prefecto di  
Herone impatore. & certi canalicri suoi come si consta. Ma parmi di  
addure alchune ragiōe al cuocerli: poi che a li gulosi cūssi piace. Taglia  
ti adunque a li fungi la mirade dil piede qle e stato apuono a la terra: p  
ma in aq cum la pulpa dil pane. & cum peri ouero cū li picoli di peri cno  
cerli. Alcuni li apparecchiano cum aglio impo che si tiene che qlo habi  
ad obstore a li veneni suoi. Alestati che sono & salati. dapoii grasso oue  
ro in olio fricti. & in tauola in piadena cum la salsa. ouero cū agliata suf  
fundeno. Sōno etiam alcuni che li leuano la pelle di sopra. & cum sale et  
olio disoto & disopre su la gradella li arostino neli carboni. & cocti cum  
piper & cinamomo li aspergieno & māgiano. Pessimi ramē sono cocti co  
me si vogli: quātuncunq; a la gula satissacino. Difficili sono al padif.  
gieneran pessimi humori & stupori di membri: liquali li greci appellano  
apoplefia. Tornumi cioe brombulare di ventre. difficultate a lurinare. et  
minaciano la suffocatione.

**C**bi le tubere: cioe tartufole a la veronese.

**T**ubere sono quelle, a lequale dritamente li diremo chalo di la ter  
ra: da ciascuna parte circundata da la terra. & non sono sforziate  
da veruni capilamenti ne fibre. Et di tuberente luoro: doue le nascono p  
veruna fessura puodeno vscire. Quasi in sechi & sabulosi luochi & fructi  
feri nascono. Exciedeno spesse volte il peso duna libra a la grandezza di  
vno codogno. Due sonno le sue gieneratione. La arenosa inimica a li  
denti: & l'altra sincera: si distinguono di colore rosso & negro. & dētro biā  
co. Le laudatissime crescono in aphyrica: lequale quando licinio pentore  
mandasse danari. arōpete cum li denti. per laquale cosa e manifesto es  
se tubere farse tonde. Tien si essere piu carnose quelle che nascono in cy  
renaica. ma piu suauē quelle che nascono in tracia. & piu nobilissimi qlli  
che circa Bamasco in siria: & in olimpo in grecia si pensa. cum li tēpi che  
poue di autūno. & cum li tuoni nascono spesse. ne durano oltre vno an  
no. Mirabile nutrimento sono a le scrophe. Nutrisce & facilmēte le co



noſſeno done naſceno. Et atrouata ⁊ cauata dal vilano integra la depo-  
ne. Lauata cum vino ſotto il cinere caldo la cuoce: cocta ⁊ mundata aſp-  
ſa: cum ſale ⁊ piper calda inela menſa doppo mangiata la carne ſi diano  
apponere. Queſto cibo nutriſce come piace a Galieno. ⁊ certo molto cō  
moue venus. ⁊ de qui e che ſpeſſo ſi vſano ne le menſe dilli ſilicati paſti-  
giatozi: acio che in venere ſiano piu prompti. Se queſto faranno vera-  
mente a fine di libidine: come molte volte ſogliono fare gli intemperanti  
occioſi: altuto ſono da deteſtare

**C** Di li coclei. cioe bonoli.

**O** Coclei cuſſi li terreſtri come li aquatili: eſceno fuori di la ſua caſa:  
⁊ come duc corne diſtendeno: ⁊ ritargieno: ⁊ non hanno occhi. ⁊ al  
tutto ſi tienne che loro vāno cercando il camino cum le cornete doue vo-  
leno andare. Il vulgo a queſte li dice limache. lequale Soliuius lupino.  
ne campo tarquinenſe. puoco inanti la ciuile guerra di Pompeio. di li  
viniarij ad la ſagina cioe la balena. laquale cum buonvino cocto ⁊ far-  
ro ⁊ lacte ſi dato: incluſe. Sōno varie le ſue generatione. Li bianchi na-  
ſceno in campo reatino. Li illirici ſonno di precipua grādeza. Li apbri-  
ciani vi bāno vbertate. Puoſſi cuocere in molti modi li bouoli cioe lima-  
che. Ponenſi ſerrate in vno vaſe acio non eſcino fuori. i elquale vi ſia la-  
cte cum vn puoco di aqua: ⁊ ſtāui per vna nocte. ouero vno giorno. Si  
purgeranno grandemente. Sonnoni che le paſcino di lacte per vna no-  
cte. ⁊ le purgano. Toltre dapoī ⁊ in lauezo cum aqua freſca al ſnoco tan-  
to le tengono che ſono megie cocte. ⁊ bene ſpumate che ſeranno. ⁊ trac-  
te di le loro caſe. prima cum aqua calda ſian bene lauate: dapoī cū aceto  
⁊ ſale bene fricate ⁊ dinouo lauate ⁊ inuolute in farina in olio buliēte: o  
vero in graſſo ſōno da frigiare. Fricta che ſiano: ouero cū menta ſiluat-  
ca cum aglio ⁊ piper piſto ⁊ giāffarano: in acreſta ſuffunderai: ouero i  
ſalſa verde. Aleſſi veramente al parer mio. ouero cuz agliata ouero cū  
ſapore ſi richiedeno mangiarſi. Li choclei ouero bonoli ouero limache  
ſe ſenza molto aglio ouero altro ſapore li mangierai: ſonno di buono nu-  
trimento. Al pecto ⁊ al pulmone cōferiſcono. adiutano il figaro. laſſan-  
do le ſue fibre. ⁊ gionano a li ethici.

**C** Di le galiandre.

El mare idico māda tāte gagliādre che cōe afferma plinio di la lo-  
ro ſingulare ſupficie enoprino le caſe bitabile. Biceſſi etiā che itra  
le iſole dil mar roſſo libōi navigano cū barche di le ſue ſcozce. Di le ſcoz-  
ce di le gagliādre ſiccate ineſſio le letiē ⁊ le caſe di li bitati. L. iulio polio  
primamente inſtituire. ⁊ cōe Baro dice. le gagliandre ſano riſplendere



le case. Si pigliano quādo spesso euz desiderio di respirare stāno iella superficie di laq: e cussi dal sole si stornisceno: che quādo vègono gli omi ni per pigliare nō si fāno ne pono submergesi nelaqua. Sōnomi eniaz oiter restre nelle boschi habitare liquale come si crede si pascono di herbe: e di rugiada: e di q̃lle viueno. Quelle dali vilani cū licani atrouate: se le portano p suo māgiare. Et nel lauezo cū aqua bugliere le poneno e megie coctre tracte e arore le scorze: e le interiore e lapelle: e dimouo lauate: e riposte nel lauezo aciuocere. Cocte cū piper giassfrano e rossi doni distridati suffūderai. Sōnomi che cum agliaro ouero cum salsa le mangiaro. Sono di buon nutrimento e senza medicina di sapore hanno grāde vigore e nutrire.

#### **C** Bile rane.

**R**ane nō sono tra li pessi anumerate oricramere in q̃sto oco a la cūlina vi generano. Rosere e soto terra vinēcio le disprezio: e come cariuē sōno da rejcei. Le aquanle q̃ste sōno rileq̃le io parlo e q̃ste sōno no migliore che q̃lle che stāno sempre infra terra cioe neli prati e terre. Impo che spesso sōno p̃se e morse da bisse venenose: e pur fugieno mordute sōno piu picuolose da māgiare: impo che cussi mordute. Solo non si p̃sa che tochino. Prese tale rane: denutare da la pelle tuolesti lecoffe: e p vna nocte ouero vno giorno le lasserai amoio nel aqua fredda. Possa iūolte in farina le frigerai nel olio: che siano morvide: e calde subito impia dena poste: sōno che cū salsa verde e fiori di finocchi e specie le inspargieno. Da la massara mia le frigiemo e calde le suffunde nella acresta cum le specie. Et nota che dopo cocte nō li lasia sti ripossare al fuoco p tenirle calde: impo che deuērebēno tanto dure che nō sepotrebēno māgiare: ma fa che cocte e māgiare sia tuto in vno tempo.

#### **C** Libro decimo.

**C** Bil modo da cuocere li pessi.

Io auea instituto dire dila natura: e vigore dila pessi: se nō fusse stato p̃r arbaro da li loro trāsmutari: e varij non i. Di gli animati nō e certo specie verūa che piu individui siano di li loro nomi: che dila pessi: e che piu abino p̃duta la sua discriptiōe. Et q̃sto ha facto il mūdo: e p la negligēcia e nō sapere piu oltre: di q̃lli che aūati di nui furēo. Biro ap̃o quāto piu accuratamēte mi sia possibile di q̃lle che ad le mēse vègono e maxime di q̃lli nomi di q̃li ancor integri restano. Ad adire di tuti p̃siderato che p il vulgo si crede che piu aiali: e di piu dicerse forte nasceno i aqua che i terra: e p tanto io nō ōno di q̃sto parere. Di gli pessi li q̃li lhumano consorzio p̃ra: quasi tuti sonno



di freda z humida natura. a similitudine di lo elemēto doue nasceno.  
 Li marini tamen meno humidi per la salsedine di laq̃ si pensa che siano  
 Salati veramente siano tolti donde si voglino. fino tenuti i salubri. Ad  
 le nutriscono: z excitano grāde sete. Fresci di megia etate pesci. tiēsi che  
 lungamente viuino. z non troppo grassi: z non li dilecta luochi grassi: o  
 uero coeno. cioe li fa buono: ne che tosto si putrefacino. ne che babbino  
 in se ouicie ouero vlgine: che loro lintendino. Li maximi a li minimi  
 sempre ho anteposti. Megliori etiam sono riputati li marini che li flu-  
 minali: z per alcuni fino riputati megliori li fluminali. che q̃lli che nasce  
 no ne li lagbi: z che quelli liq̃li nasceno neli paludi. Piu approbabili so-  
 no q̃lli che nasceno ne le pietre che q̃lli che nasceno i luogbi arenosi. Et  
 li arenosi che li cenosi: cioe palustri. Non sonno etiā improbat q̃lli che di  
 mare nodano neli fiumi: z de li fiumi nodio inel mare. se q̃sto la loro na-  
 tura patisce. Li pesci tamē tutti sieno q̃li si voglino sono di dura cōcocti-  
 one cioe d'apadire p la loro frigiditate z viscositate. Oltre di cio. gienerā  
 sangue frigido z flegmatico. dal q̃le poi nasceno varie z graue ifirmita-  
 te. Li nerni amolisseno. z a la paralesia pparāno. excitano la sete. Si ti-  
 ennetamen che bumectino il vêtre. z accressino la gienitura. Tutti li pe-  
 sci nō sono d'apparechiare ad vno modo. ne da cuocere ad vna sola ma-  
 niera. Quelli che tu vorai alexi z fricti: q̃si tutti exquamari. exēterati tra-  
 cte le branche z le ale z bene lauati. Contra veramente. q̃lli che vorai la  
 rosti. itegri al fuoco meterai. excepto a la Salpa. z la lacia. di liq̃li le bu-  
 delle z interiori per le banixe trarai. z il cefalo quādo nō e da buon bu-  
 dello: nel ventre taglierai: z trarai le intestine: z ipirai nel corpo di spe-  
 cie. z herbicine non molto minutamente tagliate. z sopra la gradella al  
 fuoco di carboni cuocerai.

**E** Bil tonno di cui si fa tonina.

**L** tōno ouero tonnina e pesce grosso come il delphino. z viueno a  
 la piu lunga dno anni: z sono buoni precipuamente quando la lu-  
 na e piena: perche singrassano cum la luna crescente. z tagliati i peci la  
 testa sua z la sua assungia si commendata: z quella assungia salada e al  
 proposito da vsarla in molte viuande a tempi di degiuno. Salato il suo  
 grasso e saldo z nō mole: z si chiamato tarantello. Salato si pone amo-  
 le cum aqua z aceto: gitatoui petrosemuli: acio meglio lassī la sale. come  
 l'amaro. Poi bene lauato z repurgato. in aqua il cuocerai. z non trop-  
 po. poi tralo z riponilo nel aceto. z bene maxerato in esso. quādo vorai  
 ne potrai mangiare. Sono alcuni che lo inspagieno cum specie dolce: z  
 ti questo si fa la tonina salata. laquale vuole stare a moto per bore sei: z



purgata che la sia: se tu vorai alestarla vn puoco. & posta in aceto la m<sup>a</sup>gierai. Questa come li altri salumi e di tristo nutrim<sup>o</sup>. Fresco vol<sup>o</sup>do: ti m<sup>a</sup>giare alexo cum piper cinamomo & coziandri triti cum cepola cocta & tagliata nel aceto cū la miele & olio lapparecbierai nela coctura.

#### **C** Bil mulo.

Olo e pesce il q<sup>le</sup> aprouo a li romani fue in precio. p<sup>o</sup> q<sup>to</sup> in ogni luogo si legie. Inel mare rosso vi furon atrouati di ocranta libie. Imperbo vno presto asino hauere cōprato il mulo septe milia. Presi et feriti cū vna bache a: ipo che altramēte nō si puono cuocer ad a less<sup>o</sup> et arosto tendeno. Alexi falsi al muodo come il tinno appar. Arosti. il pip la ruta & li nuclei pistati & aceto ouero acresta supra funderai.

#### **C** Bi le anguille

**A**nguile p<sup>la</sup> opiniōe dicta per li auctori puode viuere octāta āni. & durāno senza aq<sup>a</sup> sei giorni cū vento da tramōrana. & cum ostro assai meno. Tolleran liuerno cū poca aq<sup>a</sup> chiara. & in aq<sup>a</sup> turbida nō ponō vinere: & liuerno etiā volōrieri si ficano ne le buse i paludiu & morbi di luochi molli biāchi & imbari di herbicine. Presa lāguilla excoziata et nctata dētro & bene lauata: si taglia in peci nō molto lungbi: & posti nel spedo cū foglie di salua ouero di lauro iterposite fra luno & laltro pecio & al fuoco di carboni cocta: sēpre humeciādola cū salamora. Et quādo forte collano: ispargile lieuemēte di farina pulita & mūda fino a la cōpita coctura: messedata cū cinamomo & puoco sale bene trito. Alcuni la fricano bene cū semule cū la pelle & puoco sale p<sup>leu</sup>arli la vinctuositate. & possa bene la rassano. & bene lauata & nctata da iteriori. la meteno in: regra nel spedo a factiōe di lucanica acolpata in alcuni luochi: ma non tagliata senō fino su la spina: & cuocere come e dicto. Altri la pōgono cū la pelle in vna pecia bagnata sotto le cense. & cum fuoco di carboni di sopra la cuoceno: & cocta nela piadena posta inspargila cū cinamomo sale trito & succo di la rancia. & calda la mangia. **C** Se alesta la vorai excoziata cum petresemuli & alcune foglie di salua. cinamomo sale & acresta & piper trito elixerai Cocta la inspargi cum quelle medesime cosse ne la piadena: & calda si mangia. El brudo puote sensare piu vna da non hauendo altra viuanda preparata. Salada excoziata & lauata in peci posta amoro per quatro hore lassera: & piu: & cum aqua in lauezo meterai: & megia cocta la meterai cum altra aqua fresca al foco. & la serala intuto cuocere. Cocta cum petresemulo tagliato & aceto la suffūderai. Anguille piccole nctate & excoziate puoterai frigiere in olio: & cum il succo di la rācia ouero acresta le inspargi.



### **C** Murena pesce marino.

**L**a murena fa li oní suoi di ogni mese: z gli altri pesci le fanno ad li loro tempi statuirli. ineli li liti cū puoca aqua quado vano in amore vñano cum le anguille z etiā cum le bisse. z questo si dice per il vulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera zintro. La differētia tra il maschio z la femina di questo pesce e q̄sta. Che la murena e varia di colore. z e lenta z infirma. z el zimiro e di vno colore. z e robusto z gagliardo. z in trābi hāno alcuni busi sopra la copa. z abreuando. la murena si appare chia bene dibatuta z exossata z lauata z netata si cuoce come la guilla.

**C** Bil equino. cioe ricio come di castagne.

**D**ico lo pesce e lo echino affinato in picre. il quale acostandosi si tiēne. le naue che alquāto si alentino il suo velo ce curso. Et pare che Lucano habi sentito cum Plinio come in questi versi appare. Non proprium retines euro tendente rudētes. In medijs equinus aquis. La prima syllaba di lo quale da quel medesimo Lucano si producta: cūciosia che cōtra da Iuvenale sia correpto: z reuera sia piccolo di natura. Item li greci obseruāno che echimos appellauano le foglie di le castagne: lequale marziale ha immitato questo distico: come i questi versi.

*Iste lz digitos testudine pignat acuta.*

*Corrice deposita mollis echinus erit.*

Lo echino quando lo bauerai cocto cum il piper z giassarāno lo in spargierai.

### **C** Bila sepa.

**S**epa pesce marino non e si lunga come il calamare. ma e pin larga pi busto. Il maschio e vario di colore: z e pin nero z di maggiore cōstancia. La femina come la sente mouere il mare fugie. z se si vedeno feriti dinengono villi si luno come altro. Et come si senteno. volere essere presi: getano linchiostro z offuscan laqua. z cercano luochi di abscondersi. Le grande leuatielloso: z bene lauate: z facte bianche z pulite: tagliate in morselli: poste nel lauezo cum aqua aceto sale: herbicine odorifere tagliate minute. cum piper trito si cuoceno. z la massare nostre lappellano tripe quaresimale: z mangiansi calde cum puoco giassarano p colorarle. Altri vi poneno il piper. cinamomo. coriandri. z usuerde. magiorana. z vno ouero doi rossi boui cū aceto ouero cū acresta. z poi quado sono q̄si che cocte: vn poco di buon olio viagiūgierai. Sono alcuni che le volēo aroste. alhora lauate liuenemēte sēza trarli loisso acio n̄ vi esca fuori linchiostro suo. z poi in la gradela: vngiēdola cū olio di sopre cū poco



fale misto fino a l torale coctura: cū fuoco di carboni. Cocte in piadena  
riposte cum erbecine tagliate: et cum specie ispargerai: et queste sopra gli  
altri pelli māgia calder: et volen essere dile piccole ouer megiane. ¶ Alcu  
ni le voleno fricte: rode tracto lasso et bene lauare dal sāgue suo cioe dal  
nero. Tu te ispirai di pasta nō dura ne tropo tenera: accio nō asca fuo  
ri cū ou poco pulpa di pane cum specie dulce: et forte et erbecine minute  
tagliate cū poco me azo tuto incorporato in sieme: et di questo ispirai el  
corpo: et in olio lefrigerai: et i piadena sparso cum cinā omo calde man  
gierai. Et nota che ogni māgiare di pesci volsi māgiare caldo excepto in  
gelatina et in salamoria che etiā fredo puotissi mangiare.

#### ¶ Bili lorigini

**S**onou etiā bili lorigini et loriginencul: liquali sōno differēti pū to  
sto di grandezza che di qualitate. Questi fori dilaq si suspēdeno che  
pare che voleno cocti: et in piadena posti cū piper: ruta: miele: olio: vng  
cio si acuiaciano.

#### ¶ Bil folpo.

**F**olpo e cussi dicto impo che lae di molti piedi. Brāche come piedi  
et mane vfa. la sua coda ae due fessure et e accuta: inel cobito si tale  
grano pessere: molto luxuriosi: et in quel odore hāno grāde piacere: vfan  
magiare le pulpe dili conchiliij: cioe di molte sorte cape. Tu te cosse porā  
nele sue tane: et dapoī che li hāno māgiata la pulpa: portā le scorze di fo  
ri: et prendeno li pissiculi liqli incanti notano aprouo doloio: et li māgia  
no. Il folpo cocto cum il pip. et lascere apparechierai et acuncierai. ¶ A  
cocilo come ti piace di ai che non siano buono.

#### ¶ Bili conchi.

**O**la generatione dili cōchi cioe cape. Si hāno liquale dil vedere et  
di ogni senso sono puate excepto solo dil māgiar: dogni altro exer  
cio sono difectuosi: leqle come stāo aperte subito fino isiadate da li folpi  
liquali stāno inarguaito cū vna pietricella: et come si apreno iela pongo  
no dētro fra le duo scorze: che nō si possino serare: et i tale modo sicuri tra  
gēno fuori la pulpa. ¶ Megai si che in aqua sia alcuno animale ilqle al con  
ferire albino: no sia piu atroce cioe crudo alla decoctione. Cocte. ū pip  
petrelemulo et mentha secca cū cinamomo le suffocherai.

#### ¶ Bile locuste. cioe granci.

**L** locuste sono armate di vna crosta tenera. Stanno nascoste mesi  
cinque. Et inq̄l tēpo etiā li gābari stāuo occultati: in rābi come fan  
no le biſte: inel pncipio dila pma vera si spogliā dila vecchiaza p rinonarsi  
scorcia: il resto stāno dil tēpo per laque. Le locuste stāno nele aque come



li pessi da p[re]dere cū le rete. Ma questi animali si euoceno solamēte girā  
doli vi ni nell'acqua bagliere: Non hāno bona carne: viūē in lochi petrosi.  
Altr amēre cūssi coecrai le locuste cioe grāci: li apirai dala testa come si  
sole: e dentro le ifunderai il piper trito: e sopra la gradella si arostenno:

**C** Bili canchri cioe gambari.

**G** Ambari linuerno vsano stare i lochi stretti: e la estate esseno pur  
gan: cioe mundari i lochi largi. Tutti dila sua generatiōe d'alo iuer-  
no: d'no ofesi. Alēpo di lantūno e dila p[ri]ma vera singrassano: e maxime  
qū la luna e piena. Di gābari vi sōno di piu sorte generatione: ma qū tutti  
hāno lunga vita. Hāno octo piedi: tutti piegati i obliquo le femine hāno  
il p[ri]mo piede duplice il maschio lae simplice. Ultra di cio hāno duo braci  
orientati e come forfese. La parte di sopra ielli p[ri]mi moti pare che si mo-  
ui. La feruor e immobile. Il braccio dextro e il magiore di tutti. L'armier si  
tate di loro aleana volta si moue ogregati: e pare che tutti dū volere radi-  
no ad vno cammo. Sonoi etiā gābari: li qū si chiamā phynoterre: mio-  
ri di tutti: e p[er] qūto rispetto: ale iuriē e offēse oportunamēte p[ro]uedeno.  
Ad qūto piculo obuiano cū lo iurare a logiarsi inle scorce d'ile ostriche: e  
qū accresceno elleno fuori e iurati qūle che seno piu capace alogiarsi: e q[ui]  
sto fāno p[er] la paura di gābari. Tēsi cheli gābari cum vari velocitate tutti  
camminan i dietro. Cōbreno i fra loro come li mōtoni cū li corni curendos  
siluno p[er] l'altro. Sōno medicina p[er] a le picciature d'ile serpi. Diceffi che  
quādo il sole e inel segno di cācro: pass in doli loro corpi exmaniti maxi-  
me: e dinēgono sechi: si trāsfigurā in scorpion. Di qūta generatiōe si tie-  
ne che siāno li Echini. Li omi di tutti sono amari: e cinq[ue] sōno p[er]giūri adu-  
no insieme. La loro bocha hāno inel mezo d'ile corpo voltata verso la ter-  
ra. Le fortune si p[re]uedeno: e dequi e ch' accorri rāno ad absconderi co-  
peru sotto le pietricelle: e p[er] il peso stabilisseno la loro mobilitate: la qūle co-  
sa quādo li marinari vedeno qūto momēto i loro p[er] la pratica lūga iuen-  
no che piculo dimōstrā d' fortuna: e p[ro]uedeno di armigiarsi cū piu ācho-  
re p[er] affirmarsi. Sonno alcuni che li coele: si qūl' d'acqua come li terrestri  
collocano in qūta generatiōe. Hāno vngie le qūle inle obscuritate lucē co-  
me fuoco. Tutti qūti si euoceno cū aqua e aceto e cū sale abundāte. Cūssi  
e bisogno che boglino: che e tre fiare sup[er]biādo il lanço si expādi. Coc-  
ti e riposti i piadene: cū aceto si māgino. Li gābari leuati la testa e ena-  
ciata: e tolta la code e seruare da p[ar]te: mādile pistate cum vna passa e  
vno rosso di ouo: e aceto trito: se li tēpi il patirā: tutto bene t[ri]to insieme e p[er]  
il sed aceo colato: perresemilo: zupuerde mūni tighati: e le supradie co-  
se messederai cū poco olio le code p[er] diere frige. ai. e le teste cū tutti li pie-



di pistati etiā z colati come e dicto: z sopra li gābari cio co de fricte inella  
piadena isūderai: z nella mēsa rapresenta z māgiassi caldi. Gambaro io  
tengo che sia quello. z piccolo z tenero: cussi di lagi come di marini liti ch  
pigliano. Cocēsi etiā q̄sti al modo che li supiori: Certo li gābari difficil-  
mente si padisseno. Cocti ali asmatici z ali pibifici si tiene che giouino.  
Le loro teste reducte incinere z cum miele z gientiana beuute tieni che  
sia medicina al morso di cani rabiosi.

**C**ibili conchi cioe cape dinerse. si de forma come di natura.

Nelli cōchi e grāde veritate: si di figura cioe forma. come di coloro

Come di piane: cōcane: alunate: lunge inbusto. Curuate inel me-  
gio fracate: inel busto riluate: di schiete di rugate: denticulate: erine: cres-  
pe: da q̄ste sono sta tracti li pectini: z di q̄ste quādo e li gran freddi: z li grā  
caldi saltano fuori di laqua z voleno per certo spacio z pe che si carināo.  
Da lagieneratiōe dile cōche viene grande luxuria ad li romani. La ori-  
gine z la genitura dile cōche: nō molto differiseno da le ostriche: da leq̄le  
nasceno le perle. Vicesi che q̄sti se rēpico di certa rossura dal cōcepto  
di la loro natura: z quādo le loro dilāno dila sua genitura chevāno i amo-  
re patisseno certa oscitacione mada fuori migliore per le dila q̄litate: di  
roze puro: ouero plesi generā. Di aqua si irageno tenere: z poste inel vi-  
no subito sindurisseno. La cōcha p̄pria quādo la vede o sente la mano  
di lbomo: si stringe z cuopre ipero che la itende che p la sua ricbeza la si  
circata. Et se p auentura la mano irasse dētro: la stringe i modo che la-  
taglia cū la forza sua. Prese le cōche z riuersate inolute nel sale: in vasi  
di legno roscata la carne z la pulpa dil corpo. Rilassano li vnione ine fū-  
do z di biacheza z di grādeza infra esse sōno distate: z peche in alcū luoco  
nō sono atrouati duo indescreti. A queste li romane dilicie hanno posto  
nome vnione. Le piu chiare si atroua nel mare arosso. Duo grāde vnio-  
ne furon al tēpo di Cleopatra. leq̄le Antonio puocādole ala luxuria af-  
firmo. che ad vna cena elui mangiar che vno sextercio di cētinara. reden-  
do Antonio che costei si marauigliana dil suo parlare: si rise dela lemita-  
te di tale femina: z adunādoe vna ingistara: z possen dētro vmpoco di a-  
ceto forte. Et quini tolse vna di q̄ste vnione cioe cōche: z p la sua ozcebia  
li gito lo aceto imodo che intratoni dentro: z q̄llo maturamēte dissoluto:  
come e di natura di q̄lla pietra. subito lannione mando fuori p la ozcebia  
ouero bocha che si volgi dire. Ma rebo Antonio la posse abeuere. hsta ta-  
le vnione cioe cōcha senza p̄tentiōe valea cēto sextercij. Diche grādeza  
q̄sta si fusse puoteli p̄siderare. Et di q̄sto dapoi q̄llo cheui rimase doppe  
vineta la regina Cleopatra: z perso lo egipto fu portato aroma: z aperte



q̄sto vnione cio cōcha: z di vna perla vi fue fa cte due: z furon impoſte p vn ſimulachzo di venere p ceſſa mirabile z moſtruoſa p la ſua grādeza inel tēplo il q̄le ſi chiama Partheon. Adunq; le cōche ſe p q̄ſta ragiōe nō ſanſifano aſſai ad le humane dilicie. Abunciamole neli carboni arden- ti z come le oſtriche le cocemo.

**C** Vila purpura: z murice.

**L**a purpura z il murice ſino ā numerati nel numero di conchilij. Si naſcōdeno circa ad le cane dili orti p trēta giorni. Si pgregan al tē- po diluerno. La purpura ac: inel megio dil buſto il colore di quel fiore da tingere le veſte: la quale gia ſi cercana di colore di roſa che trage alquā- to al nigrante colore: laltro tēpo e q̄ſi ſterile. Li vignari li q̄li le cercano di pcedere: ſtendeno iſieme impo che pdeno iſieme lauita cuz q̄l ſucco. Tut te le cōche toſto acereſceno: z pēpuiamēte le purpure: ſano la loro grande za in vno āno. Io credo anpo che il murice ſia pin bello di colore che la purpura. Da q̄ſto venia dicto oſtro. q̄l colore celeberrimo: il q̄le ſi trag eua: dīle oſtriche z dīla purpura z dīl murice ſi tragiena. Et ſarra: nō ſi cōſta che traſſe il nome da lacita di Sar: che e iſinicia laquale dapoī fu dicta Tyro: ſecōdo la opone di Virgilio come per queſti verſi. Et gēma bibat: z ſarrano dormiat oſtro. Cocſſiēt q̄ſte cōe laltre cōche cioe cape.

**C** Dile oſtriche.

**O**gli ſaſi cōchilij tamē cū le oſtriche pcludiamo lequale certo etiam exēitā venis quādo bene la fuſſe morta aprouo ad li gulofī z laſci- uī libidinofī ſōno i paccio. Sergio dice colui che preſe la orata peſce: z che fu il pmo da cui ſi haueſſe cognitiōe di eſſa nō tātō p la golla: quāto p ea- gione di auaricia. Atrouo la inuētiōe di metere le oſtriche neli viuarij: atēpo di Lucio Craſſo: oratore: auātī la Marſicha guerra: inela q̄le cer- to il pncipio dile viciſſalie: z dili puati puēti dile piſcine acereſcēto. Intra uignādo etiā in q̄ſte coſſe di grandi humori: come fue Lucio Philipo: z Horatīo li q̄li Cicerone era ſolito appellarli Piſcinarij: Come catone Cūnēſe. Lo herede di L. Lucullo. dice dile piſſine auer eſcēnto quarā- ta volte quarā tamilia: come ſeriueno li Hiſtorici. Quel medefimo adū que la orata acolui che pma hebe le balnee pēſile. Primo etiā dili vendi- tozi dile oſtriche in Baiano colochoe in p che era ſangoſa regiōe laqua- le crea la ſolea: z le paſere: z cape etiā z murici: z idonea ale oſtriche. Il primo etiam optimo ſapore ale lucrine adiudichoe. Queſta cocta inelli carboni: z tracta dile ſcorce z eſſere fricta inel olio z cum ſpecie z acereſta puoſſi ſuffundere.



**C**hil la orata.

**N**on e da credere che la orata ne sia adducta di lecchi extranei cū  
ipecta senza cagione: la quale per sapore & delicateza e collaudata.  
Tamen piu nobile di tutti la aurata lucerna passuta di cape: si reputata  
Testimonio rie **B**arnale. come per questi versi.  
Non omnes laudes pretiumq; amata meretur.  
Sed cui seius cū comba lucerna cibno.  
Si pinguis est orata elix air: si marcescit assam:  
Facito ac merito viridi suffundito.

**C**hil accipensere.

**A**ccipensere e quello il quale nella secōda guerra di apbrica: si con  
sta che fue apporato a roma: e pesce cum picol capo. & e di grāde  
preto. Et squamato a la riuersa. doue li altri la bāne a la secōda. Que  
sto pesce li ministri coronati cum le tuniche a le palatine mense portaua  
no quali come le viuande **A**mbrosie.

**C**hil scauro.

**L** scauro di asia inel nostro mare fu apporato da **O**ctauiano pre  
fecto di larmara: il qle pesce intra boslia & campagna fue sparso cū  
qsto ordine i ql litro. che fino a cur q: ant non fusse preso ne toccato. acio  
multiplicasseno. **A**deg'ioze tamen sonno le sue budelle che la carne per  
auctoritate di **B**arnale.

**C**hil lupo.

**T**ale cosse in altri luochi nascere p sentētia di **V**arrone & di **pl**inio  
trouamo: li qli per qste parole il lupo inrola pesci la victoria li ascri  
ueno. Al riueri li capi di cāpagna dice che pducen optimi frumēti: & ql  
li di salerno buon vino: & li cassini buon olio. & li tusculani buone fighe. li  
tarētini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo porti quando le pre  
so inel tenero: come il rombo inel colpho di rānena: & la murena ne li lit  
ti di Sicilia. **A**rostisi il lupo adūque inela gradella. Sele quello il quale  
il vulgo appella **L**acia. cauarchi li brāchi & per quella via medesima ex  
traenti li terriori: arosto cū salsa verde suffunderai. Et se tu el vorai alexo  
lo inuolgerai in leucofaco come trouerai in questo in char. **A**d vno &  
laltre modo si mangia suauissimo. **A** questo **P**ōponio di tiberio acola. li  
**A**rrio apile & **A**glio spello minuitaua: **A**ssi ai sicuramente etiam si  
mangia: & congruamente nutrica. **P**hilippo romano fisico i nostra era  
te egregio: & di la disciplina di li antiqui diligentissimo rimatore dice.  
Se noi guardiamo il sapore di l stirione il quale si preso intra i duo pon  
ti di tenero: nullo trouaremo quello essere come li antig grandemente



lo laudauāno. Ne ad la lacia q̄lla lande lie da fir ascripta p quanto lor  
eximauano. Quale e dinoi che meglio iudichi: li gioti z papatozi vñsa  
no li iudici.

**C** Bil siluro.

**S**iluro maschio: piu che tuti gli altri pessi fa buona guardia ad le sue  
oue: z spesse fiare p cinquāta giorni leguarda che non fuesseu man-  
giare da altri pessi. Ma il forse marino fa le sue oue intera done le serof-  
fe hāno cauata la fra: q̄ ptiene z le cuopre cū la terra z ritorna asuerger  
si nelaq̄. Acapo di trēta giorni el ritorna z lena la terra di sop le oue sue:  
z arrona li figlioli nascuti z portali nellaqua. Questi pessi io pēso al man-  
giare digli homini p niēte sieno da cōmendare.

**C** Bil frauolino.

**L** frauolino a cresce alto nella schina: z inclina il capo in giu come  
vno giboso: di fuori e rosso: z dētro biāchiza: z ad cui il māgia li arē-  
de buono sapore: puōtessi cuocere inche modo si vole. Il maggiore alexo  
cum il leucofago predicto in carne. z il picollo si richiede arosto cūz la  
salsa verde.

**C** Bil rombo.

**R**ombo preso nel mare adriatico: z maxime nel seno di ranēna: si  
tiene che suauissimo sia al māgiare: ilquale aprono ali maggiori nō  
venta posto senō ale mēse diti pncipi. Ella grādeza sua Juuenale vie au-  
ctore in vno suo verso. Incipit adriatici spaciū admirabile rōbum. Et  
Marziale dice: Quāuis lata gerat patella rōbus. Rōbus latior est tamē  
patella. Il rōbo inel lauezo cū spinaci ouero cū anelo cocerai. Facilmen-  
te se a questo modo si cuoce si disrūpe. Itē e necessō che el boglia cū lēto  
fuoco Cotto cū leucophago come in q̄sto in carne appare z cū specie  
in sparso sicura z suauemēte mangerai.

**C** Bil stirione.

**D**armi hora essere cōducto p le tenebre: quādo che diti pessi diti q̄li  
io sono p douere dire. Miuno certo ouero di nome: ouero di natu-  
ra auctore e che vi parli. Laquale cossa ad la negligētia di maggiori z ad  
la loro incitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Io vñero li nomi noui ac-  
cio che le gulle diti delicati nō dicano pme esse stati cheli nō abino vfata  
integramēte la sua voluptate. Il stirione e pesse grāde: z nō intra senō in  
grādi fiumi. Preso che loai: non subito ma poco dapoī: ilponi in aqua  
temperata cūz vino pmitate z cū vino biācho: ouero acceto il cocerai.  
Ricordirai cū sale apparechiarlo. Tāta coctura vole quāta la carne di  
verello: z volsi māgiar cū sapore che habi dil giēgero dētro ouero cū agli



ra o cū mostarda: òuero cum penerata. Potessi etiā māgiare tagliato i fete come brasele z isparso cū sale tamaro z anesi z coriandri: z in olio fritto: in piadena isparso cū petresenuli z altre herbe odorifere cum sale z cinamomo cū suco di larāce: òuero cū il suo sapore apropriato secōdo la appetētia di psone. Bil stirione fassi il salume dicto schinale: il quale se il spinale dila schina si facto: e buono. Et q̄sto si taglia i a tesselli integri la grosseza vil pesse attraverso: z e arosso dētro come ipsuto. Coccisi sōp la gradella ispargēdolo spesso cū olio z aceto nō si dissecchi troppo: z cōe ti pare che il calore sia penetrato dētro lenalo dal fuoco: z in piadena isfundilo cū aceto copioso z poco olio: z sapi che questi farā buoni spron a so litar li galiardi benitozi.

**A**pparechio che si dice chaniaro.

**L**oue vil stirione tracti certi verniseli z pelicule: liquali hāno per entro. Lavate cū aceto òuero cū vino biācho distēderai sōpre vna tanola pulita accio si assugino z dāpoi li salerai cū sale trito z in certora se òuero mastello inoltate cū le mae fra il sale: imodo che le nō si arōpino z ponile possa in vna saccho che sia raro di fili accio lumore possi colare fuor: z lassalo p vno giorno z vna nocte. Possa li poni i vno vassello forato di piu forte buseti nel fundo: acagiōe che alcuno humore vi fusse rimasto dētro possi vssire fuor. Possa lo riponi ad vso tuo in vaso di legno cū recipiēte peso di sōpre: z bene coperchiato accio stia sotto piēsta. Que ce re puossi il caniaro in do modi: cioe in fete di pane alquāto binstolate disteso al fuoco cū la forcina: òuero gradella: z tāto il tingerai chel faci crosta piu colorata z aloza caldo e da māgiarlo: òuero lauarlo in aqua repida acagiōe che n̄ el parī piu che tropo salato: erbecine tagliate miute: pulpa di pane trito messedato isieme agiūgerai: cū poca cipola minuta tagliata z disfricta cū poco piper trito. Dāpoi questa spesa e aparechio cocerai in modo de frictaglia: z li greci in questo cibo passerai: di ilquale lo ro sono anidissimi.

**L**umbrina.

**L**umbrina e pesse da nō fir dispreciato: simile al coruo: Cuocessi vramēte come il stirione: z etiāz si aparechia a quel modo medesimo ma vole meno coctura: imgo che le piu tenero.

**B**entale.

Bentale e dicto a tēpi nostri: p li spessi z grossi dēti quali lae nela bocca: cum liquali alcunanolta e assueto mordere li pescatozi. Et alo sentito li antiatile cicatrice nelli vedi riceunte: da le bentale piage o guar



dato: sono quasi simili ala orata: z come iistirione si cuoceno.

**C** Caruolo.

**U** Caruolo piccolo: come e di quatro: ouero cinque lire: z nō sia exqua-  
mato: ne exenterato: ouero nela gradella: ouero i olio si cuoce. Se  
inella gradella: aspgilo alcontinuo cum olio z sale: cū aceto. Ama molta  
cocturaper la sua exuberante humiditate.

**C** Coruo.

**I** Coruo e nero: quasi ala similitudine dil coruo che vola donde io  
penso che labi tracto il nome. La spina di sopra la schina assai lun-  
ga z q̃lle menēdo punger ebe chui il tocasse. Porta etiā duo pietre biā-  
che inella testa. Affirma Palladio che le dāno rimedio ali dolori di fian-  
chi: se sotto lanello il porterai che el ti tocchi la carne: inelli optimi pessi si  
anūerato. Locessi grāde o piccolo che el si sia come il Caruolo: abia dicto  
Scrieto cum moreto: inelquale risia ympoco di aglio: ouero inel senauro  
suffundi.

**C** Solea: cide sfoglia.

**L** A solea ouero sfoglia e pesce largo z tragie al lungo. Vero e che le  
subtile: dicto alla similitudine dila sola: dunde tengo el assumere i  
nome. Scrieto cū petresemulo alquāto tagliato: z in acresta ouero in su-  
co dilarancie il suffudi. Si etiā q̃lto anūerato inel numero di boni pessi.

**C** Palmite.

Crederci che q̃lle sussen palmite: che sono piccole lombzine: z nō  
sono etiā differēte senon inella q̃nāritate. Impero che trageno al lū-  
go z al nero: z hanno la coda subtile: accuta z come partita in forcella.  
Sono etiā senza squame. Locessi z si aparechiā come il stiriōe: si piccolo  
fusse frigila.

**C** Trilia.

**T** Rilia e pesce cū il capo curto e grosso: laco tragie i accuta. Integra  
senza aprirla ne exenterarla: e da arrostita: z cū salamora e da asp-  
gierla. Durerāno per giorni octo z diece: se inella piadena poste luna so-  
per l'altra le bauerai in sparfe cū la salamora z soprafusa.

**C** Salpa.

**S** alpa e pesce ne grande: ne di buon sapore. Sa da certo sapo: e di fil-  
uatico. Et e piu colozato inel megio z altransuerso. Questo pesce  
per rispetto che le grosso inel ventte: sia bene exenterato: ma sia facta tā-  
to piccola tagliatura quanto piu si puore z richiedessi fir arrostito cum il  
moreto.

**C** Scorpena.



**L**a scorpena e negra cū spine grosse z spesse disopre la schina cū le  
q̄le spesse fiare offēde li piscatori. Li grādi elisserai. li picoli farai  
arosti

**Cephalo.**

Il optimo sapore e il cephalo nel mese di septēbre. pesce bianco di  
sotto: assai grāde. disleso inela schina. la testa dilq̄le e curta z gros-  
sa. Il grande inel lauezo cuocerai: il picolo inela gradella: inspargiendo  
lo al continuo cū salamora. acio non si z issechi. Il grade cum leucopha-  
go. z il picolo cū essa salamora mangierai.

**Passera.**

**L**a passera si cūssi appellata: dal nome di quel ucelino che si diman-  
da passera. z dicemo celega. a laquale quasi e simile di colore. z inel  
capo. etiam sono differente: z da uesti ba tracto il nome. Elixa cū il pe-  
trefemulo. arosta cū la narācia: cū il succo lapparechierai.

**Gambari marini.**

**G**ambari marini picoli sono: la testa di quali e tenera. aleffi cum il  
inochio z aceto suffundi.

**Lape.**

**O**ape sonno di gieneratione di chonchili: cuocensi in padella senza  
aqua. Et quādo tu vederai le sue cōche apzirsi per il calore. appare-  
chiata ha uerai la acresta cum pudco piper trito. z petrefemulo tagliato  
z isseme messedato. riposte i piadena le ifunderai. In aq̄ bene salata sō-  
no da tenirle p̄ma p vna nocte ouero vno giorno. acio che la inata ama-  
ritudine abandonino.

**Merlucio.**

**M**erlucio e pesce senza squame. ilquale per auētura trasse il nome  
da la merla. Tamē si dice chel sia di busto simile al lucio Cocto il  
mangierai cum la mostarda biancha.

**Lucio simenale.**

**L**ucio simenale exenterato elisserai. Cocto la squama cū la pel-  
le li leuerai. z cū leucophago. oſo cū agliara. ouero cum senauro il  
māgierai. Il lucio picolo se tu vorai arostirai. Questo pesce itra li altri  
e meno isalubre. Sōno alecūi che q̄sto medesimo pesce dimādano licio.

**Truta.**

**T**ruta pesce di fiume. bianca la pancia z pētigiata la schina di pūcti  
negri. z cresce in buona grandezza: come il varuolo: z in alcuni luo-  
chi maggiore. come e inel lago di scutari. Hāno piacere notare neli fiumi  
correnti contra limpeto di laqua. z quanto più senteno rapacitate di la-  
qua: tanto più si isforza notare z auāciare londe di la correntia: z son-  
nouī di rosse di carnaſone: z etiam vi sonno di bianche: z intrambe son



no bñe. Apparechiassi aperta z exēterata z bene lauata: z tagliata i pe  
ci z salata inel lauezo: in modo che voltata p il sale: sotto sopra: z da li la  
ti tagliati bene voltata z mista p il sale cum aqua z aceto sia si axiaramen  
te posta inel lauezo che il sale nō si lani dintorno al pesse: ne metere piu a  
qua che solo il pesse sia coperto z superchi p uno didi. Cocere la debi cū  
moderato fuoco: z quādo auerai spumato alhora che el boglia cū tanto  
lēto fuoco quāto ti sia possibile. Cocta in vna pignata la distēderai accio  
che alquāto si desecchi: z cū specie dulce la ispargierai: z cū leucophago: i  
carie. grasso da giēgero la māgierai. La trura piccola exēterata z bene  
exquamata integra dal lato dritto: z dal sinistro dal capo fino all'a coda  
sfenderai: mele tagliatūre cū sale acūcierai: z p duo hore intra due ranole  
la supprefferai. Baposta inuolura in farina in olio lētemēte cocerai. Fri  
cta a q̄sto modo la conseruerai p quattro z cinque giorni. Ma in qualle  
modo si sia che la se māgi e graue al padre.

### **C** Tencha.

**Q**uella che hora se dice Tēcha: anticamente si appellaua Bena. Se  
la e grossa: che la vorai elix: cū acresta: specie z petresimulo mi  
nuto tagliato apparechiata māgerai. Altramēte se la farae grossa: quel  
la bene exquamata: z noi p̄ma la brustulamo z poi rassiamo. Poi la sfen  
derai p la spina sopra la schina: z la volgerai in modo che q̄llo che de p̄  
ma era di fuori: vadi di dētro: arrotili etiā liossi vile coste: z tagliati etiā li  
īteriori: apparechia di nouo cū oui sei: petresimuli tagliati: piper pisio: a  
glio frācto: poco giafrāo. Sono che vimereno lucini damaschini: ōnero  
marasche: ōnero vna passula cū pignoli mūdi appechiā cū vno ouo dis  
fracto: e da cuocerla cū lēto fuoco inella gradela. Cocta cū la salamora  
di aceto: vino cocto giafrano la suffūderai. Altramēte: se la farae picola  
aquel modo la sfenderai come abia dicto: z cumsparsa in farina cū olio  
la frigerai. Fricta ōnero cū acresta: ōnero cū succo di laranie la suffunde  
rai. Questa etiā inche modo si volgia cocta niuna cosa e pegiore.

### **C** Pesce persicino.

**L** pesse persicino p̄cipuamēte: il Verbano laco z il fiume di pado  
li produce: il quale p q̄sto respecto si tiene che siano cussi denomina  
ti. Im̄po chel ha sapore di psico piccolo e vario di colore distincto. Sua  
ue si tenuto q̄sto pesse z meno in alubre il maggiore exēterato ne exqua  
mato. di aqua z aceto suffusi cuocerai. Cocto z mōdo: come i lucio a  
biā dicto: nelli cōiuij apponerai. Il piccolo exēterato z exquamato i olio



ouero inella gradella cuz salamoza cocerai.

### **L**ampreda.

**L**a murena e molto simile alla anguilla: ma e piu curta inbusto: et a e alcuni busi intorno a lozechie: inelle parte de qui dale alpe si atroua: no piccole: et in Iherutia mediocre. A roma inel tenere fino prese grande. Ma la natura a facto bene: quando in quel luoco la pducto delicanissimo et grande doue le valate et grande gulle: atrouate le cosse combateno intra loro acrescendo il precio. Si cōprata spesse fiate la lampreda p cinqz sei: et sete ducati: et gia da certo senescalcho ouero cameriero saueimo che acrescedosi il precio aregaio cum vnaltro expeditore: la pago vinti ducati. Ne pote patire la gratuita gula che volse dimostrare al suo spenditore quāto la uia facta cossa grata acōparla: et p manifestarli quāto lauea a precitata la sua arogātia et presumptione et liberalitate: et non voglio dire che il patrone imitasse la stulticia dil dispēsiero p che extolerlo dila stulticia cōmissa: etiam dono cēto ducati doro: et questo fece a cagione che per vnaltra volta occurendo ragaglio dil precio nō fusse timido ma tātō audace: che per danari non li lasiasse ad alcune superchiare. Queste cosse si volse Christo ilquale ne puose le virtu et modestia: et non li flagicij ne la gula et li cōtrasti per quella ne diede exēplo ne imitatione pponendoci. Ma ritornando ala cucina e piu sicura cossa: che le piage crudele et dogliose pertractare dila torta giti amoli inela testa acagione che la chaniua rabie in noi non exerciti. Onuero che la lampreda apparecchiaa meglio che la torta nōne facesse male. La lampreda tratoli li denti et la lingua: et tractoli et roti: per le parie dila bocha le interiori cum aura calida bene lauerai: et inalcun loco non li arumperai la pelle. Ele etiam da ricogliarli il sangue: cum ilquale si sole fare la parechio suo: inella boca li ponrai vna noce moscata integra. Inelli busi dintorno alle ozechie gariofoli: et dintorno digrami lapparechierai: inmoluta dapoī in forma di rota: inel lauezo ouero figano megli a vncia di olio optimo poca acresta: vino biancho et optimo: fale quanto che basti cum lento fuoco cocerai. Quando la comencera abulire tu exprimerai il suo sangue in quel lauegio ouero figano. Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia et meglio. Il suo moreto a questo modo farai. Mandule ouero nucelle cum la sua pelle arosse et bene forbite da la cinere feta vna di pane brustolata cum vna passula pisterai: pisterai: la dissolui cum acresta: ouero parte inella coctura dissolui: et per il sedaceo inel catino tramiterai aparicādola



sempre cū puoco giēgero. gariofili. cinamo. ⁊ quel sangue qual habiamo dicto che e da ricogliere: cum questa spesa inel rigano ouero lauezo ifi-  
derai: dūmentre che la lampreda sia cocta: lassera: bulire insieme. Altri  
mente se tu la vorai arosta. dūmentre che la si cuoce ricoglierai il sāgue  
⁊ il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparecchierai quel man-  
giare. Sonno alcuni che murene minime lequale le chiamano lampre-  
doci e: inla gradella cum lento fuoco le cuoceno: suffundendole al con-  
tinuo cū olio ⁊ acresta cū sale ⁊ specie insieme mixte.

#### ¶ Barboni.

**B**arboni finenali vi sōno: ma itra li boni pesci cocti i che modo si  
voglia nō sōno ānumerati. Le loro oue pcpuamēte il mese di ma-  
gi. fino riputate pntiose.

#### ¶ Temolo

**T**emolo e pesce finenale optimo. ⁊ maxime quelli che fino piglia-  
ti in adda in ogni modo accomodamente si cuoceno: tamē la fri-  
ctura pcpuamente si richiede.

#### ¶ Brongo.

**B**rongo ilquale li anciani appellanno Broncho: taglialo in peci: ⁊  
cuocilo a quel modo come di languila habian dicto. ponēdoui fra  
luno ⁊ laltro pecto foglie di salua ouero di lauro.

#### ¶ Leone marino.

Ilone marino per questo si dicto gambaro da li vulgari. secūdo il  
mio iudicio: impo che di colore ⁊ di similitudine el riduce in parte  
al leone. La bocca sua ⁊ quel buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cuz  
lana ⁊ asserrassi. ⁊ inel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lētemē-  
te si cuoce. Sōno che lo circūdano cum carboni ardēti: ⁊ cussi il cuoce-  
no: ⁊ spesso el volgieno acio el nō si brusi. Item cuocessi etiam cum aqua  
⁊ aceto come li gābari finenali solemo fare. tamen vnole pti coctura: i  
pero che le piu grosso. ⁊ e piu duro. Cuoce ssi etiaz a quel modo le lagu-  
ste lequale sonno di la gieneratione di gambati: ma fino riputate magi-  
ore che il leone marino. Questo al parer mio e lo Astase.

#### ¶ Scardone.

Scardone cuocessi in che modo si voglia. Sonno isipide: ⁊ i el mā-  
giare induceno pia fastidio ⁊ molestia che dilectatioe. per le molte  
⁊ minutissime spine.

#### ¶ Carpani.

Carpani sonno pesci grossi: ⁊ quādo lherbe crescono ineli fiumi:  
loro escino fuori di li alui. ⁊ riuuli. Al mangiare non sonno insua-  
ni cum il leucophago in char. ouero cum la agliata per quanto si fa.



dica. Li picoli si frigeno. li mantuani chiamano questi bulbari i lingua vernacula.

**T** Salmoni.

**S** Almoni in ogni modo che li cuocerai. optimi li tronera i.

**T** Lasche.

**O** le lasche gran virtu vi produce Transimeneo Fricta et etia ineli carboni ouer onela gradella arostite cum la salsa ouero acresta si li rechiede.

**T** Lacteolini.

**O** velli liquali il vulgo chiaman laterini: io li appello lacteolini. da il lacte. et il suo bianco colore: et impero che etia integro et vino si vede la spina stralucete. per questo diaphani sonno. Si pigliano ne li laghi et inel mare. Fricti cum moreo verde ouero cum acresta si dienno suffundere.

**T** Ronilioni.

**L** ronilioni sono simili a le trilie. inel lago di albana: et inel tenero precipuamente nasceno. Sonno picoli et insuau. Si cuoceno et appa rechiano come li lacteolini

**T** Acciculle. cioe anguele.

**L** acciculi io tengo che da la diminutione di li aghi sian dicti quel li pesci. liquali il vulgo le chiamano accucelle: ouero anguele: da la similitudine di li agi che hanno: et cocte in che modo si vogliono sono riputate optime: et da lacte et maxime sano pesce.

**T** Tordo marino.

Il tordo marino e cussi dicto impero che lha certa similitudine di tordo. il qle cocto come si voglia: tamen arosto si li richiede il senauro

**T** Agoni: cioe sarache

Nel lago di albana: cioe di scutari vi nasceno pferi agoni: liquali non sono gradi: et qsi simili a le tardelle. Alessi eni il petresemulo butyro et specie si richiedeno. Fricti il succo di le narance ouero la acresta.

**T** Sardelle.

**S** ardelle dil lago benaco molto fino laudate. Fricta cum la acresta ouero succo di la rancia si suffundino.

**T** Solpi.

**S**olpi come habbiamo dicto in charte. cussi si appellato per la multitudin di li piedi: cioe branchi. In ogni modo che tu li cocerai dirai che non sia buono.

**T** Cancri. cioe granci.



**O** Ancor sono quelli che il vulgo hanno mutate & voltate le littere: & li chiamano granci: cussi li fennenali come di laguna & di mare: cocti cum aceto si suffundino.

**C**arpioni.

**Q**uando Piroz da Plinio dil benaco celeberrimo di la patria veronese laco spesse fiate faceffeno mentione: niuna cossa dil carpione: per ilquale quel laco precipuamente si suole extollere: da lui e ista ta lassata scripta. Si cuoceno li carpioni in quale modo tu voli. **A**da se tu vnoli che li durino lungamente: pigliati subito i salameza per vno giorno li tignerai: cioe in sale. in optimo olio li frugierai che si cuocino bene. In questo modo li seruerai per vno mese. & sonno meno salubri & insuauir: & anchor piu se li ricocerai si riseruerano. Serueransi etia3 li altri pesci. non tamen frizendoli in questo modo. **L**e da guardarsi da essere punti da la spina che hanno in su la testa: impero che le perniciose: & rãto q̃to se la fusse auuenata. per quanto si tienne.

**C**alamari: cioe caramali.

**Q**uelli liquali costoro chiamano calamarij. meglio & piu p̃pamẽtẽ me re ti poterai chiamar ordeigno doue si tiene ichioistro: cūciosia che loro hanno il capo a la factione di vassellero da inchioistro: & etia per rispetto che spesso geranno linchioistro. Li grandi in peci tagliati & alef si & cum petresemulo minuto tagliato: & cum specie. Li piccoli frieti cum il succo di la rancia suffundenti & caldi si mangianno

**P**esce in gielatina.

**G**ielo di aqua vino & aceto fatti: & acio che piu lungamente si conserui: bisogna apparecchiarla cu3 molte specie. Di b̃modo di la m̃na cioe tenga. onero di lucio grasso che solamẽte sia exenterato. ma nõ squamato. farassi optimo gielo. **A**da questo pesce cum lento fuoco: & in tanta aqua quanto el sia cooperto e da cuocere. Cocto & leuatali la pelle dinouo el ponerai nel laucio. & boglia per rason euol spacio. Le altre cosse lequal habiamo dicto che sono da essere facte nel gielo di le carne obse ruerai come habiam dicto in char. Et cum questo apparecchio potrai constringiere & congiellare altri pesci: & presertim cussi maritimi come fiumenali.

**D**ue taruche: cioe butarche.

**L**e due di cefali gradi intedi. torai integre nõ arupẽdo la pellicula ne la q̃le le nasceno nel corpo del pesce. & cū sale trito le inspargierai. & in sale le iasserai p̃ vno giorno. & possa leuale dil sale: & metile fra due auole sotto pressa per vno giorno & vna nocte. **B**a possa le apicberai al



fumo largo da la fiama. & le guance del cephalo cioè di la testa inuolgie-  
rai la puntera di sopra di la botarga come alligata in vno pecio cū laltiro  
& nō lassiare che sentino la forcia di la fiama: ma solamente del fumo.  
Seccare che serāno seruale in vaso di legno cuz semule. Sasonare che  
le vederai & mangiandoui a questo modo: non saranno carine. Ma se  
le volessi cocere sotto la cinere: ouero sul fogolaro caldo & nero da le cine-  
re volgiendole spesso: & scaldara che bene sia potrai mangiarui. Penso  
che questa maniera di salinra sia sta portata di grecia: donde tale buo-  
no salume si vuole appozzare.

**¶** Quello che sia da māgiare inella tertia mensa. cioè  
dopo sumpto il cibo.

Di habiamo gia dicto assai q̃llo che sia da māgiar inela p̃ma & se-  
cōda mēsa: deq̃ adietro adūq̃ sarāe da dire inella tertia: h̃ come in  
p̃clusionē p̃ sigillo del stomacho q̃llo che sie da sumer. Māgiare le carne  
sel occurrerac si aroste come alette p̃ il tēpo dilāno: carne sono pomi oue-  
ro peri garbi: maximamēte māgierai. liq̃li ppulserāno le exalatiōe del ci-  
bo preso dināti. leq̃le andarebbero a la testa. Sōno alcuni liq̃li mirabil-  
mēte laudano la radice del rāffiano. tra liq̃li e nicādro il quale dice che  
doppo il cibo adinta la cōcoctiōe al fūdo del stomacho penetrādo. Il fleg-  
ma cōsumat: li fumi andan al capo li scaccia. Le rene & la vīscia purga.  
Salutenele etiā cōa li renem di fungi. & al morio di scorpion & bīscie re-  
nenose p̃ quāto si legie. Tanta e la sua forcia & virtute: p̃ la forteza & acri-  
monia sua: & maxime il siluestre. ilq̃le io ho che si chiama el moraco: liq̃  
le abraxo il storcio & pesto sopra vno scorpione: subito si impore. Sūpro  
nāti cibo nō si laudato p̃ li medici: che p̃ la sua forteza & calida virtū. non  
lassa acq̃escere il cibo nel stomacho: & genera rui. & a la p̃coctiōe indu-  
ce vomito: & ipedisse molto. Ma a volē bene cōsigillare il stomacho si ti-  
ene che vn puoco di calo duro sia apto a phibire che le exalatiōe mēno  
ascēdino al capo & al cerebro. & etiā accōmodamēte tuole il fastidio di le  
casse vinctuose oūo dolce sūpre inela cena. q̃lli che sōno grāqi & delicati:  
māgiano anexi & coriandri cōfecti inle loro mēse. p̃ medicina di la boca  
& del corpo. Li vulgari li fine chi: la castagna come si sia: la virtū e si tgi-  
da & rētofa. & secche tute. di lequale variamēte e sta sentiro. Questa altri  
li bāno dicto noce. come Virgilio dice. Castaneasq̃ nucei. Altri li han-  
no dicto iuglāde: come li sardi liq̃li le chiamano Balani: & bāno delibe-  
rato in essi lassa da firā numerara. Si rivolta ne li echini pūgiēti. cioè ne  
li ricci: siccome cossa preziosa. Sia suc in p̃rio ne le parte tarētine. leq̃le lo-  
ro le chiamano Balaniti: Venia etiā laudata già inela citate napolita.



na come adboza inel milanese. Le castagne tute quādo fino bene pma sticate da qlli che hāno buon stomaco: z māgiate nutriscono cōmoda et vtilmēte: z larga: z tiēsi che facino appetito. Sino riputare meglioze cocte nela cinere calda cū li carboni ardēti: che qlle che fino aleffare. ouero nela padella pforata fino arrostate inela fīāma. La sua troppo vētositate z forcia stiptica si cuoce. Tē sumpte cū il zucharo onero miele si tie ne che la psumi il plegma. Oltra di cio il māgiare di cotonei z di pomi granati: z maxie garbi: z di tute le cosse che strigieno: come di le carobe z di pistachi nō fino biasmati māgiarli doppo a li pesci. ouero le mādule. ouero nocce: ouero noce. Sōno opione di alcuni che tēgono che le p-dicte cosse habino vlgore reprimerela frigida forcia di pesci: z etiam la būnditate cū la sūma siccitate quale in esse sono.

### Di il vino.

**L**a cena el disinare senza beuere nō sarebbe solamente insuauē: ma et ip nō sarebbe saluberrima: cūciosa che le pin grato il benere a q ha ferre. che il cibo a colui che ha fame. z e molto pin incūdo. Le necessō humectare il cibo. si per rīfrescar il pulmone: z acio che meglio il cibo si coaduna: z che meglio si padisa qillo che sūpto habiamo. Si vino di qle Andrechides sermēdo ad alexādro dice che la sua itēperātia il fa appetlare come cossa laqle e p cōstringiere il sāgue a la terra. Tracto in se il rīno ha rigore di scaldare z di bagnare l'omo. ifuso di fuori ha virtu di rīfrigerare z desiccare. La forcia sua e calida humida: vnde Homero appelloe. come cossa che ha sōmenza di calore. Bege che a li corpi fessi z lassi. nūa cossa piu tosto subuene: se modestamēte el si riceuuto. Tēz nūa cossa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinatamēte. ipo che a gli hōi occorreno qsti icōueniēti: cioe dinēgono Tremuli graui. palidi. feculenti. obliniosi cioe dōmennegeuoli. Cannti. Calui et vecchi nanti tempo: z questo li aduienne per lo imbrāgezo. Per laquale cassa vi ruole essere il muodo secundo le etate di li homini z li tempi di lanno. Et questo e necessario. come e cerro linuerno che pin si māgia: z secundo la sententia di Ceiso z Aeno: ma beuere vino pin meracho z chiaro: z cussi lestate tuor beu ande quanto si puote chiare z leuino la sete: z che non accendino ne affochino il corpo. z acio che a la primanera minnādo il cibo possiāo agiūgē qlebe cossa pin chiara a la benāda cussi a lautūno togliāo il cibo pin piēo vn poco. vsādo mēo il vino: ma nobiāo beuerlo piu simerado. Oltra di cio le da dar a li vecchi benāda piu chiara. z a li puti piu dulce. a li giouani di megia etate vino mediocre. le etiaz da ricenere la benāda secundo la qlitate di le regione z di corpi. Quelli



che abitan in lochi frigidi: piu meraco: z neli caldi piu dolci tepati z che  
ritieneno vno certo meglio: z di quello beuano. Et qlli che sono abundari  
di sangue: dilutibile cioe vexati da colera acuta vino ligero: a qlli che lano  
malachonicha: daielo chiaro z meraco. Quelli che hano la flegma beua  
lo garbo. Bili vini vsono di tre generatiõe: Plino dice: garbo: dulce: legi  
ero. Il garbo stringe il pecto z lo exaspera. Il dulce moliffica z humilia  
ma piu disatilmie cūciosa che inella colera accura facillimamēte elsi cō  
uerta z passa. Il ligero e altuto vtile cūciosa che el puegni a: uti li mēbri  
Li vini biachi se sono le gieri ouero se nō sono troppo merachi cioe tro  
po dolci: sono piu facili che li neri al padire. Li neri stringe il pecto z le fi  
bre cioe le vie. Quelli largano z humilia. Li biachi veramēte piu sicura  
mēte sumeremo. La ragione da fare liuini: liquali di diuerse regione si co  
glieno: sian adinādati ali ruricoli cioe vilani: che intendeno bene le regi  
one. Et noi basti breuemēte cōnumerare che vini che sono in p̄cio. Ma  
io priecho p̄ p̄ma quelli che legieno: che p̄ questo nō mi repnti chio sia ho  
mo che molto mi appetisca il vino ipero che voglio dire: z cum veritate:  
che el nō e verūo che sia piu di me: sia ordinato: neācho che da natura be  
ni meno. Li vini li tēpi loro libāno laudati. Tutte merauigliarasti come  
qlli di albana sono dolci. Li surēturi legieri: z piu saluiffieri. Tiberio ce  
sare: il mese signino la mirabile austeritate a cōtenire il corpo diceuano  
li medici. Laude grāde li attribuiron. Li vini mamertini Diuo Giulio da  
ua nelli publici cōuiuij. Quelli di salerno tutti liāno laudati: z maximamē  
te. Ma ro p̄tinētissimo piu digli altri laudaremo etiā nui senza cōtrouer  
sia: z riprēsiõe li vini ligusti z maxime qlli li qli in li liti genouesi nascono  
Impo che sono facili z iucūdissimi di sapore: ne alcuna cosa obsta chio  
nōli aprecij z li appelli nectar isfra gliatri. La corsica ac vini firmissimi z  
el facillite p̄dēo il capo. Nō sono biasimati li greci: z maxime qlli che  
nascono al castello Sieminiāno. Iheruria te acresuta maxima laude ad  
li Seneriani p̄ li lucrini mōti: liquali la estate di p̄cipua refrigeratiõe so  
no. Et maxime a roma: doue z p̄ caldo: z p̄ varietate di cibi z copia cōe  
che aforinace calidissima extuano il stomacho. Per sua nobilitate z elle  
gātia mi ritrahe. Il tribiano ilquale fa hetturia excellef. Nō negro che  
i Piceno nelle parte cisalpine: z icle altile p̄te di italia esserui di fama di  
guāma di questi solamente auer facta mentione assai mi basta: accio che  
a nostri tempi non si possi dire chio nō abi satisfactor: impero chio abi piu  
accuratamente cercato qual pacsi z regione produchino megliori vini:  
che nō abi cerchato quale regione producano megliori homeni.



**Q**uasi nulla faranno al dilecto: & a la valitudine tanti pcepti: & breue  
 mēte nō mostriamo la ragiōe da sedare le p̄turbatiōe. la q̄le li gi eci  
 dicuano. Queste cose certo cussi ni moueno la mente d̄  
 la p̄pria sede spesse fiare: che p̄turbato l'animo e enā ncesso il corpo cū  
 graue icōmodo si lamēti & do glia. Le fonte di tutte le p̄turbatiōe da la q̄  
 le q̄si finiti riuali dieno a tutti essere notorij. Buō p̄sieri buoni vi sonno  
 di li q̄li luno e p̄sente: & laltro e puoco dietro. p̄ douere essere secondo che  
 si spera. La voluptate cioe il dilecto sollicitamēte p̄ opmōe di qualche  
 gran bene: & d̄il p̄sente: & la cupiditate la q̄le q̄lla medesima ouero libidi  
 ne e licito appellarla. la q̄le e immoderato appetito di q̄che arbitrato di  
 gran bene: come dice Cicerone. Jic duo imaginari mali: li q̄li cuz p̄cia  
 ragiōe. cū la q̄le quelli di sopra si distingueno. come e la paura & la infirmi  
 tare. Certo il desiderare q̄che cosa cū ragiōe. e cosa da sanio: maxima  
 mēte p̄pria: quādo q̄lo sia facto modestamēte: faciat dictorolūtate: ma  
 coloro che noi vederemo hauere facto altramēte: p̄prio noi diremo che  
 elh ibi facio p̄mossa da libidine. Noi aserueremo al gaudio d̄ sopra q̄l  
 lo che cū ragiōe si excitato: & a colui che siegue la leticia exultare. a la ef  
 frenata cupiditate aserueremo. Come e colui che p̄ dilecto di li malivo  
 lūmieri si ralegra d̄il male alieno. La dilectatiōe e tutti li sensi e vna diffu  
 sa iocetandō: rāo q̄to le p̄te fino sotoposte a lageneratione. Cussi la libi  
 dine la ira escādecētia. lo odio. la inimicitia: la discordia. la indigētia se  
 granmo il desiderio. La malitia veramēte la q̄le e di gli animi aduersare  
 la ragiōe la p̄tactiōe a queste p̄te. si distincta a la iudētia da la emula  
 emulandōe da la obirecta iōe. La insecicordia dallāgoze lucto. merore:  
 erūna. dolore. lamētiandōe. solitudine: modestia da la afflictione & da la  
 despatione. Per la q̄le p̄turbatiōe enā la morte spesse volte aduenne. &  
 suffocato & opp̄so il cuore dal sāgue & da li spiriti p̄ la paura agitati da  
 la cōcursione. La paura oitre di cio la q̄le si ha cū humile & ifregibile ex  
 aminandōe di futuri mali: cū ragiōe e da seacciare. La q̄le la pigritia: il t̄  
 rore. il timore: la paura. la examinandōe: la p̄turbatiōe di mēte. di li homi  
 ni di philosophi ispegaciāno li p̄mādāmēti che serebbero da obīperar̄  
 A q̄te ifirmitate di aio lequale noi vediamo hauere assūpto nome da  
 la similitudine. a li corpi ifirmi: oportūamēte medegeremo. se cū la tēpātia  
 forte: a mo destia: & cū la prudētia da noi se accieremo li imoderati appe  
 titi nostri. i q̄li q̄si cōt̄ come corrupto sāgue che filriduce i flegma ouero  
 i colera melāconica: da la q̄le p̄ncipio se addūde di cose. neli corpi nostri di  
 uersi morbi sumo gienerati. Nō obsterāno allora a la honesta volupta



te: onero a la optima valitudine. la auaritia: la ambitioe: l'appetito e natura femminile. la bassezza d'animo. la igordusia di la gola: la uolentia. la petulacia: lo inganno di defraudare. la sceleruata. il furore. la turpitudine: la temeritate. il bisogno. la amentia. la disperatioe di le cosse: da lequale tu te pfid. ose pre. noi come da deterrime furie siamo agitati e iseltati: seno cū forte animo li faremo resillētia e repugnātia. Ma se da la equitate da la pudicitia buona ragione pudore: pietade cōstantia. bonellatē: sanamēte. e da la bona sperāza si abandoneremo. A la integra voluptate cioe al dilecto e piacere. alquale la buona valitudine si dice essere congiuncta. inuoleremo cum maxima vergogna.

Qui finisse Platina di li obsomij  
stampata in Venetia. nel an  
no del signore. M. ccccl.  
xxx. vij. a di. xv. de  
Decembrio.  
Deo gratias.

**C** Di buzolari penerati.

**F**arina bene buratata di grano minuto q̃rtarolo vno e mezzo. metterai in el albuolo. e ridurai i muchio. e in el meglio farai vna fossa. Hauerai pip. trito vncie. tre. cinamomo trito vncie duo. gariofil vncia vna: giaffrano. sagio vno. scorze di la rāce puluerizare sagi duo. mielle a la statera grossa libbre sei. Tutte le specie icorpozera i sieme: e poi le metterai inella fossa di la farina: e icorpoza bene cū le specie. e itex redula i mōre e nel meglio vi farai vna fossa. Poi hauerai la miele bene liquefacto e spumato. e giterani dētro il giaffrano: e bene messederai cū le mane. e icorpozato: e dapoſſa chel sia bene rīfredato. ponerai dicta miele inela fossa di la farina. aduertēdo chel nō fusse caldo. po chel guastarebbe lopa. e bene messederai dicta farina cū la miele e bene icorpoterai. e ipastlerai tāto solamēte che tut. o icorporato isieme: la farina si regni in sieme. e riducta i pasta che si possi fare li buzolari. fali impo che q̃sti nō voleno essere molto ipastadi. e hauerai vna tauola cū faria tamisata subtile di sopra: come neuegata su dicta tauola. sopra la q̃le tu meterai li buzolari. li q̃li farai acio nō si tegnino di sotto. poi i forno bene li cuocerai. impo che se nō li cocesti forte: ritornerebbero teneri i breue giorni pla miele. e po vuoleno grāde coctura. Se li volesti subito facti māgiare: nō li dare tāta coctura: impo che sarebbero troppo duri a māgiare. Ma se li



volessi p[er] seruarli cuocili forte. ⁊ harai buoni buzolati.

**B**uzolati di farina pura bianci.

**F**arina di grano minuto bene tamisata quartiero vno. cū lenamē-  
to di pane cum aqua calda impasterai. ⁊ optimamente domerai  
⁊ quanto piu tanto megliori si farāno. poi fa li buzolati: ⁊ getali nela cal-  
dara cum aqua bugliente a brouarli: ⁊ subito trali fuori ⁊ li ponerai sop  
vna tanola a sugare: ⁊ come siano suti: metili nel forno. ⁊ cū diligentia  
siano fasonati che non si brusino: ⁊ harai buoni buzolati bianchi schietti  
⁊ se vi vorai agiuugerui li anixi ⁊ finochi: sia al tuo piacere.

§ FINS.



IAC



kk

k

k

k

e

i



